

chaîne

revue 2014

Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs





Mot du Président



Qui sommes-nous ... les questions

Chers confrères et amis,

Je me suis récemment posé la question de ce que représente la Chaîne. Qui sommes-nous ? Que faisons-nous ? Que cherchons-nous à accomplir ?

J'ai la conviction que la Chaîne est une organisation véritablement unique. Au sein de quelle autre organisation serait-il possible de parcourir le monde, de profiter de la compagnie de personnes partageant les mêmes intérêts, issus de nationalités différentes et de milieux différents des quatre coins de la planète ? Quelle autre organisation peut franchir les frontières sociales et culturelles, cultivant l'amitié et la camaraderie avec un tel brio ? Cet

ensemble est lié par des fils conducteurs : une passion pour la gastronomie, un amour de la bonne chère, l'élégance de la table et la meilleure cuisine du monde.

Ceci explique peut-être notre situation aujourd'hui, mais ne répond pas à la question fondamentale du « qui sommes-nous » ? Qu'est-ce qui se cache en filigrane dans le cœur et l'âme de notre communauté internationale et qui

donne à la Chaîne son identité propre ? Cela ne révèle pas non plus ce que nous essayons d'accomplir. Voilà bien des questions, mais je peux y apporter des éléments de réponse...

[NdR. : Lire l'article intégral en pages 8 - 9 de ce numéro]

Vive la Chaîne !
Yam Atallah
Président

Who are we ... the questions

Dear friends and fellow members

I recently gathered my thoughts to address the question of who we, the Chaîne, are. Who are we? What are we doing? What are we trying to achieve?

I do believe the Chaîne is a truly unique organisation. Within which other organisation could you travel the world, enjoying the company of like-minded people of all nationalities and from all corners of the globe and all walks of life? Which other organisation crosses these cultural and social boundaries, nurturing friendships and camaraderie with seemingly effortless grace? All of this is united through these interwoven

threads: a love of fine-dining, a passion for good food, the elegance of the table and the best cuisine the world has to offer.

That may be where we are, but it doesn't answer the fundamental question of 'who are we'? What lies beneath the surface, at the very heart and soul of our international community that gives the Chaîne this unique

identity? Nor does it reveal what we are trying to achieve. Lots of questions, but I do have some answers too...

[Ed. See the full feature on pages 8 - 9 of this issue]

Vive la Chaîne!
Yam Atallah
President



LE CORDON BLEU®

Fièr de soutenir la Finalè
Internationale du Concours
des Jeunes Sommeliers

Le Cordon Bleu est un réseau international d'écoles ayant pour vocation de dispenser des formations de premier plan aux métiers des arts culinaires et de l'hôtellerie.

En partenariat avec la Chaîne des Rôtisseurs pour le Concours des Jeunes Sommeliers, Le Cordon Bleu offre les prix suivants :

Une bourse pour participer au programme des « Hautes Études du Goût » de l'École Le Cordon Bleu en France (Paris et Reims), d'une valeur de 6 300 euros.

OU

Une bourse pour le programme en ligne de « Master of Gastronomic Tourism » de l'École Le Cordon Bleu, d'une valeur de 5 300 dollars australiens.

Pour en savoir plus sur les prix et sur Le Cordon Bleu, veuillez consulter : www.cordonbleu.edu

Pour savoir comment participer au Concours International des Jeunes Sommeliers, veuillez consulter : competitions.chainedesrotisseurs.com

Le Cordon Bleu

Proud to support the International Final
of the Jeunes Sommeliers Competition

Le Cordon Bleu is world renowned for its dedication to providing the highest level of culinary and hospitality education through world-class programmes.

Partnering the Chaîne des Rôtisseurs for the Jeunes Sommeliers Competition, Le Cordon Bleu is offering the following prizes:

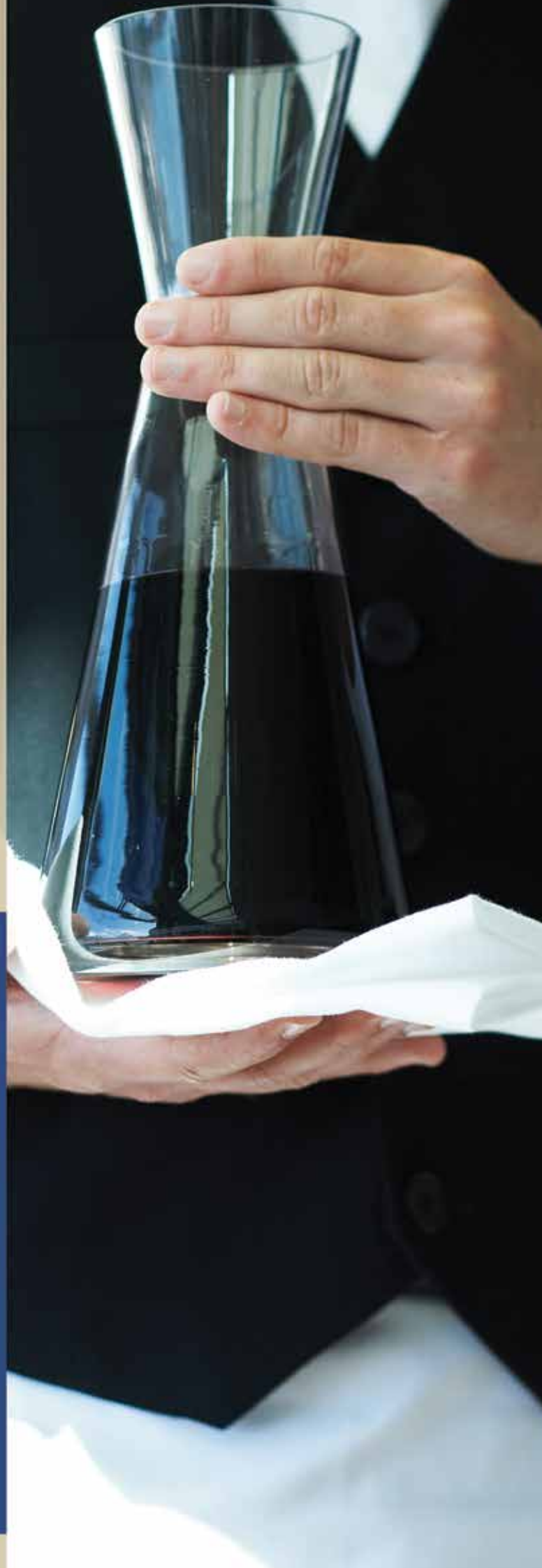
A scholarship programme to join the 'Hautes Études du Goût' programme of Le Cordon Bleu in Paris and Reims, to the value of 6,300 euro.

OR

A scholarship towards the Master of Gastronomic Tourism online programme by Le Cordon Bleu to the value of A\$5,300.

For more information on these prizes and to find out more about Le Cordon Bleu, please visit www.cordonbleu.edu

To learn about how to participate in the International Jeunes Sommeliers Competition visit: competitions.chainedesrotisseurs.com





Une autre année palpitante pour la Chaîne

« Après avoir entendu votre serment, au nom de Conseil Magistral, je vous intronise en tant que membre de la Chaîne des Rôtisseurs. »

Voici les paroles - ou des semblables - que nous avons tous entendues en recevant nos insignes de la Chaîne lors

d'une Cérémonie des Intronisations dirigée par le Président, par un Membre du Conseil Magistral ou un autre officier de haut rang représentant le Président.

La Cérémonie des Intronisations est un élément fondamental qui distingue notre confrérie. Déjà par le passé, l'entrée dans une société médiévale donnait lieu à des célébrations mémorables, organisées avec faste et solennité. Dans la Chaîne l'adoubement pendant l'intronisation évoque de bien des façons les temps anciens. En plus de cette cérémonie traditionnelle, l'intronisation est aussi un moment propice aux célébrations.

Dans le contexte de la Chaîne, nous apprécions particulièrement l'organisation d'un Chapitre ou d'un Grand Chapitre, où nous pouvons célébrer l'intronisation ou la promotion de membres. C'est le Membre Fondateur Jean Valby qui a introduit les merveilleux rubans et insignes que nous portons. Lors d'un rassemblement de la Chaîne, ils permettent de facilement identifier les rangs de leurs titulaires

et de montrer le respect qu'il leur est dû. Qui plus est, ils ajoutent faste et couleurs, voire un touche théâtrale.

En complément des célébrations personnelles lors de l'obtention d'un insigne ou d'une récompense, les Bailliages continuent de fêter les anniversaires de leur création. Ceux fondés au début des années 1950 ont déjà passé leur soixantième anniversaire (diamant) ou s'apprêtent à le commémorer. D'autres sont sur le point d'atteindre leur Jubilé d'Or marquant leurs 50 ans d'existence ou d'autres anniversaires notables donnant lieu à des motifs tout aussi valables de célébration. Vous pourrez en apprendre davantage sur certains d'entre eux dans la section Actualités.

En plus de toutes ces festivités, comme vous pourrez le découvrir dans le mot du Grand Argentier et dans celui du Secrétaire-Général, l'année a été palpitante en termes de publications de la Chaîne. À en juger par les commentaires des membres et de nos partenaires, nos développements ont été très bien reçus, témoignage que la Confrérie va de l'avant dans le monde moderne d'aujourd'hui !

Marie Jones
Rédactrice-en-chef

Another exciting year for the Chaîne

“Having heard your oath, in the name of the Conseil Magistral, I induct you as a member of the Chaîne des Rôtisseurs.”

These are the words - or similar - that we have all heard when we receive our Chaîne regalia at an Induction Ceremony performed by the President, a Member of the Conseil Magistral or other high official representing the President.

The Induction Ceremony is a core element of what makes our society special. Looking back in history, the entry into any medieval society was a most memorable event, organised with great splendour and formality. In the Chaîne, holding the sword whilst being inducted in many ways reminds us of ancient history. Besides this tradition for ceremony, the induction is also a time for celebration.

In the Chaîne's context we cherish the occasion of a Chapitre or Grand Chapitre when we can celebrate new or promoted members receiving their ribbon. It was Founder Member Jean Valby who introduced the wonderful ribbons and insignia that we wear. Wherever one is at a Chaîne gathering, they are an excellent way of identifying who holds which rank and enables one to show due respect to the wearer. Equally they add colour and ceremony, a touch of theatre even.

In addition to the personal celebration when receiving one's ribbon or award, Bailliages are continuing to celebrate the anniversary of their founding. Those created in the early Fifties have already passed or are soon looking forward to their sixtieth (Diamond) anniversary. Others are reaching a 'Golden' 50 years of existence or similar notable anniversary making an equally valid cause for celebration. You can read about some of them in the Actualités section.

Besides these personal and Bailliage celebrations, as you will read in the Grand Argentier's and Secretary-General's words, it has been an exciting year for the Chaîne publication-wise. Judging by the feedback from the members and our partners the developments have been very well received showing as they do that the Confrérie is going places in this modern world in which we live!

Marie Jones
Managing Editor

Hello Tomorrow



Meet the flavours of the world

Savour our menu of global tastes with old friends and new. Our regionally inspired meals are carefully created with fresh and locally sourced ingredients. Relax and enjoy the flavours that get people talking.

emirates.com

Join Emirates Skywards and open up a world of rewards at emirates.com

For more information or to make a booking call us on 600 55 55 55, contact your travel agent or visit emirates.com

Index

MOT DU PRÉSIDENT

3 & 8 - 9

ÉDITORIAL

5

MOT DU GRAND ARGENTIER

45

MOT DU SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

49

BAILLIS DÉLÉGUÉS

112 - 113

GASTRONOMIE

10 - 39

ART DE VIVRE

40 - 43

INTERNATIONAL

44 - 63

MEMBRES

64 - 91

DESTINATIONS

92 - 103

ACTUALITÉS

104 - 111

Photo de couverture | Front cover photo: (c) Tomaž Dular, Slovénie | Slovenia

Revue internationale de la Chaîne

Mentions légales / Statutory Information

Siège Mondial / International Headquarters
Marie Jones - Rédactrice-en-chef / Managing Editor
La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Siège Mondial, 7 rue d'Aumale, 75009 Paris, France.
Tel: +33 (0)1 42 81 30 12 Fax: +33 (0)1 40 16 81 85
Magazine e-mail: chaine-magazine@chaine-des-rotisseurs.net
Siège Mondial e-mail: chancellerie@chaine-des-rotisseurs.net
Site internet / Web site: www.chainedesrotisseurs.com

Société d'édition / Publisher: Amanda Roberts, Mill Farmhouse,
Mill Street, Islip, OX5 2SX, Royaume-Uni / United Kingdom
Amanda Roberts - Rédaction / Editor
Stuart Hubbard/Louise Hubbard Concept Creatives -
Conception / Designers

Bien que le plus grand soin ait été apporté à la publication
d'informations exactes, ni Amanda Roberts ni la Chaîne des
Rôtisseurs ne peuvent être tenues responsables de toute
erreur ou omission.

Whilst every effort has been made to achieve total accuracy,
neither Amanda Roberts nor the Chaîne des Rôtisseurs can be
held responsible for any errors or omissions.

© Chaîne des Rôtisseurs 2014

Chaîne des Rôtisseurs Magazine ISSN 2052-4323 (Print) -
Tirage / Issues printed: 22,500 - Prix / Price: 3 euro

Pour les membres de la Chaîne des Rôtisseurs, un abonnement
d'un an à la Revue internationale de la Chaîne est inclus dans
les frais d'adhésion annuels.

For Chaîne des Rôtisseurs members a one year subscription to
the Revue internationale de la Chaîne is included in the annual
membership.

Qui sommes-nous ... les réponses

Parfois, lorsqu'il s'agit de décrire qui nous sommes, il est plus facile d'expliquer ce que nous ne sommes pas.

Nous ne sommes pas uniquement une association de gastronomes. Nous ne sommes pas un syndicat ou toute autre organisation professionnelle. À l'inverse, notre Confrérie est basée sur un concept unique cherchant à réunir, d'une part, des professionnels de la table, des hôteliers et des professionnels du vin, et, d'autre part, des membres non professionnels. Nous avons la conviction que l'échange entre ces deux catégories se fait au bénéfice de chacun des deux groupes.

Nous ne décernons pas de notes à nos membres professionnels et ne cherchons pas à établir de classement. Nous ne pensons pas que la qualité soit nécessairement synonyme de sophistication. La qualité culinaire et un formidable accueil peuvent être présents dans les établissements les plus élégants, de même que dans les plus modestes. Les petits restaurants, avec une cuisine simple mais bien préparée, où le propriétaire ou le chef vous réserve un accueil chaleureux, sont également les bienvenus dans notre Confrérie.

Nous ne nous concentrons pas sur un type de cuisine particulier. Si la cuisine française est indéniablement une référence, elle n'est pas unique, et l'objectif de la Chaîne n'est pas d'en faire la promotion plus que d'aucune autre. Chacun des Bailliages cultive ses propres traditions culinaires, pour le plus grand bénéfice de la Chaîne. Et cela ne fait qu'aller croissant car la Chaîne, forte d'une présence dans plus de 75 pays, est probablement l'organisation consacrée à la gastronomie et aux vins la plus internationale.

Alors, qui sommes-nous ? Pour répondre à cette question, je vais simplement reprendre la phrase qui apparaît dans

notre nouvelle plaquette : « Une communauté mondiale dont le credo est la fraternité, la camaraderie et une passion partagée pour les arts culinaires ».

Maintenant, que faisons-nous dans le cadre de la Chaîne ? Si vous dites : « Eh bien, nous nous asseyons, nous mangeons et nous buvons », c'est un bon élément de réponse, mais ce n'en est qu'une partie. En premier lieu, il y a la manière : nous mangeons et nous buvons avec élégance, en respectant et appréciant le travail et les talents consacrés à la préparation de chacun des repas.

Puis nous réalisons d'autres choses : chaque année, nous organisons pour les jeunes chefs et les jeunes sommeliers des concours au niveau national, suivis par des finales internationales. Nous pensons pouvoir ainsi leur offrir une expérience, certes stressante, mais avant tout enrichissante et inoubliable. Nous savons aussi que ces concours peuvent constituer un véritable tremplin dans la carrière de ces jeunes lauréats, et ils permettent en outre de mieux faire connaître la Chaîne auprès de futurs grands professionnels.

Nous essayons également d'accomplir des choses pour les personnes moins fortunées. Un verre de lait représente pour certains davantage que tous les repas d'une semaine pour nous. L'Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs (ACCR) a mis en place des initiatives pour venir en aide à ceux qui en ont le plus besoin, et se concentre actuellement sur des écoles culinaires visant à donner un travail aux sans-abris. Il ne s'agit pas ici d'atteindre des niveaux élevés de sophistication, mais si quelqu'un sait cuisiner, le bénéfice ne se limite pas à cette personne mais s'étend aussi à une partie de la communauté autour d'elle. Cet aspect de notre action revêt pour nous une extrême importance. Nous sommes particulièrement fiers de voir le logo de la Chaîne parer le mur de ces écoles, et nous espérons en voir davantage.

Enfin, ce que nous apprécions par-dessus tout et qui, pour nous, n'en est que plus précieux, c'est l'amitié tissée avec nos confrères de la Chaîne. L'amitié n'est certes pas, et bien heureusement, spécifique à notre organisation. Toutefois, pensez à une chose : où donc pourrait-on trouver un groupe international important avec une telle concentration de bons vivants mus par une passion commune qui ne se partage que dans la convivialité ? Ce sont des critères difficiles à réunir. Cela ne fait que confirmer le caractère unique de notre confrérie et explique la raison pour laquelle nous l'apprécions autant.

Vive la Chaîne !





Who are we ... the answers

Sometimes, when trying to describe who we are, it is easier to say who we are not.

We are not a pure Gourmet association. We are not a syndicate or other professional organisation. On the contrary, our Society is based on a unique concept consisting of bringing together, on the one hand, professionals of the table, hoteliers and professionals of the wine industry, and, on the other hand, non-professional members. We believe that the exchange between the two categories of members will be greatly beneficial to each.

We do not give grades to our professional members and we do not attempt to provide any ranking. We do not consider that quality is necessarily equivalent to sophistication. Quality of cuisine and great hospitality may be found in sophisticated establishments but also in more modest ones. Restaurants with a simple, but well prepared, cuisine and where the owner or the chef receives you with open arms, are also most welcome in our Confrérie.

We do not focus on any particular type of cuisine. If French cuisine is admittedly a reference, it is obviously not the only one and the purpose of the Chaîne is certainly not to promote French cuisine more than any other. Each Bailliage cultivates its own culinary traditions, which makes the Chaîne a much richer organisation. This is all the more so as the Chaîne, with its presence in more than 75 countries is probably the most international food and wine society.

So, who are we? To answer that question, I will simply use the phrase appearing in our brand new presentation brochure: 'a global community whose focus is brotherhood, camaraderie and sharing a passion for culinary arts'.

Now, what do we do at the Chaîne? If you say: well we sit down, drink and eat, this is a good part of the answer but this is not all the answer. First of all, there is a way to do that. We try to do it with elegance and with a lot of respect and appreciation for the work and talent behind any meal.

Then we do other things: every year, we organise competitions at the national level, then international finals for young chefs and for young sommeliers. We believe that not only do we provide them with a demanding yet enjoyable and unforgettable experience, but we also know that these competitions may greatly help the young winners at the outset of their careers, in addition to making the Chaîne a better known society with the future great professionals.

We are also trying to do something for those who are not as lucky as we are. A glass of milk is more important to some people than all the meals of this week are to us. The ACCR, our charitable organisation, has embarked on a few initiatives to provide help to those who need it most and is now focusing on cooking schools intended to teach a job to the people in the street. We are not talking here about any sophistication but if someone knows how to cook, it is not only a permanent benefit for that person but also for a number of people around that person. This aspect of our action is extremely important to us. We are very proud to see the Chaîne logo on the wall of these schools and we would like to be in a position to see many more of them.

Finally, what we enjoy most and what is most precious to us as a result of all this is the friendship that we build with our fellow members within the Chaîne. Friendship is admittedly - and fortunately - not specific to our society. However, think about this: where else could you find a large international group of people with such a concentration of elegant bons vivants with a common passion that you can only share in conviviality? These are a lot of conditions to meet. The more we think about it, the more we realise that our society is unique. And this is why we love it.

Vive la Chaîne!
Yam Atallah
 President

La Maison Gerbeaud & le restaurant Onyx

Un mélange unique de tradition et de modernité

Fondée en 1858 par Henrik Kugler, troisième génération d'une dynastie de confiseurs, la Maison Gerbeaud est l'un des cafés les plus anciens de Budapest. Depuis 1870, il se trouve sur la place Vörösmarty en plein cœur de la ville et, en 2007, il a été rejoint par le restaurant Onyx, créé pour offrir à la Hongrie un établissement culinaire de standing international.



LÉGENDES / CAPTIONS

P10 Petit-déjeuner pour deux personnes à la Maison Gerbeaud / Breakfast for two at Gerbeaud House

P11 Plats traditionnels avec une touche de modernité au restaurant Onyx /

Traditional dishes with a contemporary twist at the Onyx Restaurant

P11 L'intérieur de la Maison Gerbeaud / Inside Gerbeaud House

La maison Gerbeaud et le restaurant Onyx sont détenus et gérés par Gerbeaud Gasztronomia, société fondée en 2004 par la restauratrice Katalin Pintér, Chancelier. Depuis, le restaurant Onyx a remporté plusieurs récompenses culinaires, notamment une étoile au Michelin et 17 points Gault & Millau, tandis que la Maison Gerbeaud perpétue la tradition de faire découvrir de nouvelles saveurs et textures aux gourmets de Budapest.

À l'origine, c'est le café mousseux d'Henrik Kugler, servi avec du chocolat, des liqueurs originales et des bonbons, qui attirait les foules, suivi par les gâteaux et les mignardises, qui pouvaient être emballés

dans une boîte à emporter. Par la suite, Emil Gerbeaud, autre entrepreneur issu d'une famille de confiseurs, rejoignit l'aventure, puis reprit le commerce. Gerbeaud élargit le répertoire en créant des centaines de biscuits, friandises, confiseries et bonbons à la liqueur de cerise et investit dans des machines modernes.

Aujourd'hui, les confiseurs créatifs de la Maison Gerbeaud entretiennent la tradition instaurée par Henrik Kugler et Emil Gerbeaud, et cherchent constamment à étonner les clients avec de nouveaux gâteaux et pâtisseries, en misant sur la qualité, les ingrédients frais et la confection de produits qu'on ne trouve nulle part ailleurs en Hongrie. Aux côtés des classiques tels que les gâteaux Dobos, Esterházy ou Gerbeaud, les clients peuvent également déguster des délices culinaires comme les gâteaux orange-caramel, chocolat royal et citron-basilic. « Nous cherchons à faire ressurgir les saveurs de la riche histoire de la confiserie en Hongrie, et à les recréer sous des formes adaptées aux

goûts et aux ingrédients modernes » explique la Maison Gerbeaud.

Cette approche a également été adoptée par le restaurant Onyx, qui met l'accent sur les ingrédients et les produits régionaux les plus raffinés. Le restaurant Onyx propose le menu hongrois Évolution, qui allie les ingrédients locaux de la plus grande qualité avec de nouvelles technologies pour préparer et présenter des

versions réactualisées de plats traditionnels hongrois.

L'équipe de cuisine travaille ensemble depuis près de 10 ans, sous l'impulsion du Chef-cuisinier Szabina Szulló et du Sous-Chef Tamás Széell, et c'est grâce à cette collaboration que le restaurant est rapidement monté en popularité en Hongrie. La brigade de cuisine s'enorgueillit également de pas moins de cinq membres gagnants du concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs en Hongrie.



Gerbeaud House & the Onyx Restaurant

A unique blend of tradition with contemporary style

Established in 1858 by Henrik Kugler, the third generation of a confectionery dynasty, Gerbeaud House is one of Budapest's oldest established cafés. Since 1870 it has been located on Vörösmarty Square in the heart of the city and in 2007 it was joined by the Onyx Restaurant, which was founded to offer a restaurant of high international standing in Hungary.



CAPTIONS / LÉGENDES

P12 Marinated tuna at the Onyx Restaurant / Thon mariné au restaurant Onyx

P13 Inside Onyx / L'intérieur du restaurant Onyx

P13 Dessert at the Onyx Restaurant / Dessert au restaurant Onyx

P13 Traditional cakes and pastries at Gerbeaud House / Pâtisseries traditionnelles à la Maison Gerbeaud

Gerbeaud House and the Onyx Restaurant are both owned and operated by Gerbeaud Gasztronómia, a company established by restaurateur, Katalin Pintér, Chancelier, in 2004.

Since then, the Onyx Restaurant has been awarded several culinary accolades, including a Michelin Star and a 17 point rating by Gault Millau and Gerbeaud House has continued its tradition of introducing new flavours and textures to the food lovers of Budapest.

In the early days, it was Henrik Kugler's frothy coffee with chocolate, special liqueurs and bon-bons that started to draw in the crowds, followed by the tortes and mignons, which could be wrapped on a paper tray to take away. After Emil Gerbeaud, another entrepreneur from a family of confectioners, joined and



eventually took over the business, the repertoire was extended as Gerbeaud created hundreds of biscuits, sweets, bon-bons and cherry liqueur bon-bons and invested in new, modern machinery.

Today's creative confectioners at Gerbeaud House aim to continue the tradition established by Henrik Kugler and Emil Gerbeaud by constantly striving to surprise customers with new cakes and pastries, always with the emphasis on high quality, fresh ingredients and the creation of a final product that cannot be found anywhere else in Hungary. Alongside classics such as Dobos cake, Esterházy cake and the Gerbeaud slice, visitors to Gerbeaud House today will also find such culinary delights as the Orange-Caramel, Royal Chocolate and Basil-Lemon cake. "We strive to resurrect flavours from the rich past of Hungarian confectionery and to recreate them in forms appropriate to modern tastes and ingredients," says Gerbeaud House.

This approach is also followed by the Onyx Restaurant, which again focuses on the finest, regional ingredients. The Onyx Restaurant offers the Hungarian Evolution Menu, which combines the freshest, highest quality local ingredients with new technologies to prepare and present renewed and updated versions of traditional Hungarian dishes.

Under the leadership of Executive Chef, Szabina Szulló and Sous-Chef Tamás Széell, the kitchen team have been together for almost 10 years and it is thanks to this that the restaurant has become rapidly well-known and recognised in Hungary. The kitchen team also boasts no fewer than five members who have won the Hungarian Jeunes Chefs Rôtisseurs competition.





La famille Knipser : une dynastie de producteurs de vins allemands en quête d'excellence

L'Allemagne est réputée pour ses diverses régions viticoles et, en tant que tel, compte un nombre important de producteurs de vin. Mais rares sont ceux qui ont un pedigree et une réputation à l'image de la famille Knipser.

L'une des régions viticoles parmi les plus anciennes et les mieux connues d'Allemagne est le Palatinat, où la production de vin remonte à l'époque des Romains. Dans cette partie du pays, la météo et le terroir favorisent la culture

de tous types de variétés, même les plus délicates. À l'abri de la pluie et du vent, avec un ensoleillement de 2 000 heures par an, le climat est particulièrement propice à la viticulture. À cela vient s'ajouter un sol calcaire recouvert de

couches de loess et de marne calcaire. Les vignes prennent racine en profondeur dans le calcaire, conférant aux vins leurs notes minérales caractéristiques. Cette contrée est le berceau de la famille Knipser.

Les racines de la famille Knipser remontent au XVI^e siècle dans le sud du Tyrol. En 1582, l'Archiduc Ferdinand d'Innsbruck lui a remis ce qui demeure toujours les armoiries de la famille. Le domaine Knipser a été établi à Laumersheim en 1867. Ce fut l'un des premiers à mettre ses vins en bouteille et, depuis 1948, ceux-ci sont directement vendus aux consommateurs et aux restaurants. Dès l'origine, l'accent a été porté sur la qualité et sur la production de vins secs, fait rare à l'époque.

Le domaine Knipser demeure une entreprise familiale. En 1980, Werner Knipser a succédé à son père Heinz, avant d'être rejoint par son frère Volker, Maître Sommelier, en 1990. Plus récemment, le fils de Werner, Stephan, et sa fille, Sabine, ont également intégré l'entreprise.

Lorsque les frères Knipser ont pris le contrôle du domaine, n'hésitant pas à assumer un rôle de pionniers, ils ont fait des premiers essais de vinification en barrique. En plus de leurs vins blancs déjà célèbres, ils ont enrichi leur production de vin rouge à partir de cépages régionaux classiques ou internationaux.

Un nombre impressionnant de prix leur a été remis couronnant leur quête de qualité. En 1993, les Knipser



ont été admis au *Verein Deutscher Prädikatsweingüter* (association allemande de viticulteurs). Ils ont remporté à plusieurs reprises le Prix du vin rouge d'Allemagne et ont été élus Viticulteur de l'Année par le magazine viticole *Der Feinschmecker* en 1996 et par le guide Gault & Millau en 2009.

Avec la nouvelle génération de la famille déjà investie dans l'entreprise, les traditions du domaine Knipser semblent avoir de beaux jours devant elles, et leurs clients pourront apprécier ses excellents vins pendant de nombreuses années à venir.

Barbara Tritschler
Pair de la Chaîne



« À l'abri de la pluie et du vent, avec un ensoleillement de 2 000 heures par an, le climat est particulièrement propice à la viticulture »

Knipser: A German wine-making family with a quest for excellence

Germany is known for many wine regions and accordingly has a lot of wine-makers, few with a greater pedigree or reputation than the Knipser family.



One of the oldest and best known regions for German wines is the Palatinate where the wine-making started with the Romans. In this part of Germany the weather and the soil allow even the most demanding varieties to yield excellent wines. Sheltered from wind and rain and with 2,000 hours of sunshine per year the climate is ideal for growing vines. This is complemented by the base rock itself - limestone covered by layers of loess and lime marl. The vines root deeply in the limestone which gives the wines their distinctive mineral tones. This is the home of the Knipser family.

The Knipser family roots go back to 16th century South Tyrol. In 1582, Archduke Ferdinand of Innsbruck presented them with what remains the current family crest. The Knipser winery was established in Laumersheim in 1867. Knipser was one of the first wineries in the region to bottle its wines and since 1948 has been selling them directly to consumers and restaurants. From the very beginning great emphasis was placed on high quality and the production of dry wine, which was unusual at the time.

The Knipser winery remains a family business. In 1980 Werner Knipser took over from his father, Heinz and was joined by his brother, Volker, Maître Sommelier, in 1990.

More recently, Werner's son, Stephan, and daughter, Sabine, have also joined the business.

Not afraid to be pioneers, when the Knipser brothers took control of the winery they undertook the first trials of vinifying in Barrique barrels. Besides their already famous white wines they also increased the red wine production of classic regional as well as international varieties.

Innumerable prizes have been awarded to them for their quest of high quality. In 1993 the Knipsers were granted membership of the VDP - *Association of German Quality and Predicate Wine Estates*. They have been multiple winners of the German Red Wine Award and elected Winemaker of the Year by wine magazine 'Der Feinschmecker' in 1996 and the Wine Guide of Gault Millau in 2009.

With the next generation of the family already in the business, the traditions of the Knipser winery look set to live on ensuring consumers can look forward to enjoying their excellent wines for many years to come.

Barbara Tritschler
Pair de la Chaîne

“ Sheltered from wind and rain and with 2,000 hours of sunshine per year, the climate is ideal for growing vines ”



KNIPSER



Dansk Vincenter

Malgré sa situation géographique septentrionale, le Danemark développe depuis la fin du XXe siècle un secteur viticole qui a bénéficié du réchauffement climatique et de la légalisation de la production de vins en 1999. Le Dansk Vincenter siège au Conseil de l'association des viticulteurs danois et œuvre pour faire la promotion de leurs vins et leur garantir des conditions favorables.



« À l'heure actuelle, 9 000 ceps sont plantés sur une superficie de trois hectares, tous adaptés au climat danois »

Le Danemark abrite désormais des petits vignobles dans le Jutland, la Zélande-du-Nord et sur les îles de Lolland et de Fionie, où sont cultivés des cépages variés, principalement du cabernet cortis et du cabernet cantor. En 2006, les vingt vignobles du pays n'ont produit que 40 000 bouteilles au total.

Tirant parti du changement de législation, le Dansk Vincenter (Centre du vin danois) a été fondé à Avedøre en 1999 par Jens Michael Gundersen et Torben Andreasen. Quatre ans plus tard, en décembre 2003, le vignoble lançait sa cuvée 2002, premier millésime commercial. À l'heure actuelle, 9 000 ceps sont plantés sur une superficie de trois hectares, tous adaptés au climat danois. Les variétés à maturation précoce forment la majorité d'entre eux. Parmi les rouges, 70 % sont des cépages rondo et les 30 % restants sont constitués de castel, regent et leon millot, destinés aux appellations Nordlund et Small Lund. En 2011, quelques variétés de blanc ont également été plantées. Johanniter, solaris, orion

et zala pearl sont actuellement à l'essai pour la production de vins blancs et pétillants.

Le Nordlund est le vin principal produit par Dansk Vincenter. Ce nom possède un sens double : il signifie « bosquet du nord » car les vignobles faisaient autrefois partie d'un ancien domaine appelé Nordlund, et il peut également faire référence à la production de vins à une latitude aussi septentrionale. L'appellation Small Lund, lancée en 2005, a été choisie pour expliquer qu'il s'agit du « petit frère » du Nordlund !

Le logo des étiquettes du vignoble est rehaussé d'un soleil nordique, choisi pour illustrer son importance particulière dans la production de vins à ces latitudes.

Lors de la Finale Internationale 2014 du Concours des Jeunes Sommeliers, qui se tenait à Copenhague, les concurrents et les juges ont visité le Dansk Vincenter et ont dégusté les vins de plusieurs producteurs danois.

Dansk Vincenter

Despite its northerly location, Denmark has been developing a wine industry since the end of the 20th century that has benefited from global warming and the legalisation of wine production in 1999. Dansk Vincenter is on the board of the wine growers' trade association and works to promote Danish wine and ensure good conditions for Danish winemakers.

In Denmark today there are small vineyards in Jutland, Lolland, Funen and Northern Zealand growing various grape varieties, mainly Cabernet Cortis and Cabernet Cantor. In 2006 the 20 vineyards in the country together produced just 40,000 bottles of wine.

Taking advantage of the change in the law, Dansk Vincenter (Danish Wine Centre) was founded in Avedøre in 1999 by Jens Michael Gundersen and Torben Andreasen. Four years later, in December 2003, the winery launched its 2002 wine, its first commercial vintage.

Currently there are three hectares planted with more than 9,000 vines, all well suited to the Danish climate. Early ripening grape varieties predominate. Of the red varieties, 70 per cent are Rondo grapes and the remaining 30 per cent consist of Castel, Regent and Leon Millot all of which are blended for both the 'Nordlund' and 'Small Lund' labels. In 2011, some white varietals were planted. Johanniter, Solaris, Orion and Zala Pearl are being trialled for the production of white wine and sparkling wine.



The principal wine produced at Dansk Vincenter is Nordlund. The name of Nordlund has dual significance: the vineyards were formerly part of an old estate called Nordlund, which means the 'north grove' and it may also refer to the production of wine at such a northerly latitude. The Small Lund label was launched in 2005 - the name was chosen simply to show that it is the 'little brother' of Nordlund!

The logo on the winery's labels is a Nordic sun sign, chosen to reflect the particular importance of the sun for any wine production at northerly latitude.

During the 2014 International Final of the Jeunes Sommeliers Competition, held in Copenhagen, the competitors and judges visited Dansk Vincenter and sampled wines from a number of Danish wine producers.



“ Currently there are three hectares planted with more than 9,000 vines, all well suited to the Danish climate ”



La Cornue : une histoire d'innovation culinaire

En 1908, le Français Albert Dupuy, décrit comme « gourmet, gourmand et gastronome », déposait le brevet du premier four-vôte à gaz. Ainsi commença la tradition des cuisinières La Cornue.

En près d'un siècle, l'objectif de La Cornue est resté inchangé : un fourneau La Cornue doit être hors norme. Cette philosophie et cette passion pour l'exceptionnel ont été entretenues par les générations successives de la famille Dupuy. Le fils d'Albert, André Dupuy, ingénieur passionné par la conception, a créé le premier fourneau Château il y a près de 50 ans. Devenu le fleuron de la marque, ce modèle a fait entrer La Cornue dans la légende. Encore aujourd'hui, chacun des fourneaux Château est une création originale, numéroté par le compagnon qui l'a assemblé. Seuls quelques centaines de modèles sont fabriqués chaque année.

LÉGENDES / CAPTIONS

P18 Restaurant Zum Goldenen Kalb, Munich
 P18 La rôtissoire Flamberge / The Flamberge rotisserie
 P20 Restaurant Zum Goldenen Kalb, Munich
 P21 Restaurant Table, Paris © Julien Lanoo

Malgré la conjoncture économique difficile, le Président Xavier Dupuy, fils d'André, a une fois encore relevé le défi de l'innovation. En 2010, en réponse à une demande particulière grandissante pour l'excellence, Xavier a introduit le service d'architecture culinaire de La Cornue. Celui-ci permet la création de cuisines intégrales sur mesure autour des cuisinières et des autres produits La Cornue. Ce service, unique au monde à notre connaissance,



regroupe cuisinières, meubles, systèmes de ventilation, réfrigérateurs, caves à vin et ustensiles.

Le lancement de la ligne La Cornue W. by Wilmotte a également repoussé les limites de la conception. Cette collaboration entre La Cornue et l'architecte-designer Jean-Michel Wilmotte a montré qu'il était possible de placer l'innovation technologique et la conception haut de gamme à l'avant-garde de l'expertise culinaire. La table de cuisson en verre de la ligne La Cornue W. by Wilmotte dégage une élégance inégalée dans la cuisine et représente une formidable prouesse technologique.

La Cornue est également fière de sa rôtissoire à gaz Flamberge troisième génération. La première rôtissoire

Flamberge est sortie dans les années 1960 et, au fil des ans, son design a été épuré et adapté pour une utilisation jusque dans les cuisines domestiques les plus sophistiquées, ainsi que, bien entendu, dans les cuisines professionnelles. Sa beauté et la simplicité de son fonctionnement s'allient à une conception intelligente pour offrir à la fois élégance et performances excellentes. La Flamberge est facile à intégrer, ne produit pas de fumée, possède un mécanisme de rôtissoire silencieux, ne projette pas de graisses et ne consomme que très peu d'énergie.

En raison des origines de la Chaîne des Rôtisseurs, il n'étonnera personne que cet innovateur culinaire parraine désormais le Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs.

« La Flamberge est facile à intégrer, ne produit pas de fumée, possède un mécanisme de rôtissoire silencieux, ne projette pas de graisses et ne consomme que très peu d'énergie »



La Cornue's history of culinary innovation

In 1908 Frenchman Albert Dupuy, who is described as being 'passionate about cooking', filed a patent for the first vaulted gas oven and so began the tradition of La Cornue kitchen ranges.



In nearly 100 years the goal of La Cornue has remained unchanged: a La Cornue cooker has to be outstanding. This original philosophy and dedication to the exceptional has been upheld by successive generations of the Dupuy family. Albert's son, André Dupuy, an engineer with a passion for design, created the first Château cooker some 50 years ago. The Château has become an emblem of the brand and made the name of La Cornue legendary. To this day, every Château range is an original creation individually numbered by the craftsman who assembled it. Just a few hundred Châteaux are built every year.

Despite facing some difficult economic times, today's President, André's son Xavier Dupuy, has once again driven innovation for the company. In 2010, in response to increasingly specific demands for excellence, Xavier introduced La Cornue's Culinary Architecture service. This service creates a complete and bespoke kitchen around La Cornue's ranges and other products. Believed to be unique in the world, the service brings together cookers, cabinets, ventilation units, refrigerators, wine cellars and utensils.

The launch of the La Cornue W. by Wilmotte line also pushed new boundaries in design. This collaboration between La Cornue and French architect-designer Jean-Michel Wilmotte demonstrated that it is possible for technological innovation and high-end design to be at the cutting edge of culinary expertise. The glass plate on the La Cornue W. by Wilmotte induction table boasts elegance previously unseen in the kitchen and also represents great technological prowess.

La Cornue is also proud of its third generation Flamberge gas rotisserie. In the 1960s, La Cornue launched its original Flamberge gas rotisserie and over the years it has refined and adapted the design to make it suitable for even the most sophisticated domestic kitchen, as well as, of course, the professional kitchen. Good looks and simplicity of operation combine with intelligent design to offer elegance together with superb performance. The Flamberge is easy to fit, smoke-free, has a silent rotisserie mechanism, does not spit and boasts low energy consumption.

Given the origins of the Chaîne des Rôtisseurs, it is fitting that this culinary innovator is now a sponsor of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition.



“ The Flamberge is easy to fit, smoke-free, has a silent rotisserie mechanism, does not spit and boasts low energy consumption ”

Carnaval de la gastronomie

Venise, du 6 au 8 février 2015



Le Carnaval de Venise est un festival annuel culminant le Mardi Gras, qui marque le début du Carême chrétien, 40 jours avant Pâques.

Les origines du Carnaval de Venise remonteraient à la victoire de la Serenissima Repubblica face au Patriarche d'Aquilée, Ulrico di Treven, en 1162. Pour célébrer ce succès, la population s'était rassemblée sur la place Saint-Marc pour danser et faire la fête.

Les masques ont toujours fait partie intégrante du carnaval vénitien, bien qu'il y ait peu d'indications historiques expliquant les origines de cette tradition. Plusieurs types distincts de masques sont portés, certains identifiables, à l'image d'*Arlecchino*, de *Bauta*, *Columbina* ou du *Medico della peste* (le « médecin de la peste ») avec son long bec.

Sous le patronage du Bailliage National d'Italie, le Bailli de Venise, Enrico Spalazzi, secondé par ses officiers, a décidé d'organiser un événement extraordinaire : le *Carnevale del Gusto*. Ce carnaval officiel de la gastronomie de la Chaîne se tiendra à Venise du 6 au 8 février 2015.

L'objectif est de promouvoir l'une des plus anciennes traditions de la Sérénissime, mais en mettant l'accent sur la gastronomie et les valeurs d'excellence de la Chaîne, en particulier la chaleureuse camaraderie entre les membres des quatre coins du monde.

Le thème du carnaval de Venise 2015 sera abondance, papilles et triomphe des goûts et des saveurs – un événement placé sous le signe de l'opulence. Nul ne peut nier que la Chaîne des Rôtisseurs est l'association la mieux placée pour l'organisation et le partage des plaisirs de la

table, c'est pourquoi cet événement a été programmé lors du premier week-end du calendrier officiel.

Le point fort sera le Dîner de Gala au Palazzo Zeno, près de l'église des Frari. Construit à la demande de la famille Zeno au XIVe siècle, cette demeure qu'elle occupe encore est l'un des palais les plus majestueux de Venise. Le dîner sera préparé par le Maître Rôtisseur Giancarlo Perbellini, dont le Ristorante Perbellini d'Isola Rizza près de Vérone possède 2 étoiles au Michelin.

La cuisine gastronomique distinguera cet événement des autres galas de Venise, grâce à la participation de chefs italiens étoilés au Michelin qui, à l'image du cadre du carnaval, offriront un mélange de conventions et d'innovations, allié au goût pour la tradition et la modernité.

Le groupe de la Chaîne aura également l'honneur d'assister à la Cérémonie d'ouverture du Carnaval, avec le célèbre vol de l'ange du haut du campanile de la basilique Saint-Marc. Il participera ensuite à une tournée à travers les rues pittoresques (*calli*) de la ville, avec quelques escales dans les *Baccari* pour déguster les traditionnels *cicchetti*, délicieuses petites assiettes de mets typiques de la lagune, servies avec du vin.

Le Carnaval de Venise est l'un des événements les plus magiques et traditionnels du monde. Comment mieux le découvrir qu'en compagnie d'amis partageant le même amour de la gastronomie.

Gourmet Carnival

Venice, February 6 - 8, 2015

The Carnival of Venice is an annual festival culminating with the Christian celebration of Lent, 40 days before Easter on Shrove Tuesday (Mardi Gras).

It is said that the Carnival of Venice owes its origins to the victory of the 'Serenissima Repubblica' against the Patriarch of Aquileia, Ulrico di Treven, in 1162. To celebrate this victory, the people started to rejoice and dance in San Marco Square.

Masks have always been an important feature of the Venetian carnival although there is little historical evidence to explain how this tradition began. Several distinct styles of mask are worn, some with identifying names, for example Arlecchino, Bauta, Colombina, or Medico della peste (the 'Plague Doctor') with its long beak.

Under the patronage of the National Bailliage of Italy, Bailli of Venice, Enrico Spalazzi, together with his Bailliage officers, has taken the initiative to present an extraordinary event: 'Carnevale del Gusto', the official Gourmet Carnival of the Chaîne, in Venice from February 6-8, 2015.

The purpose is to promote one of the most ancient traditions of the Serenissima City, but rewritten with the focus on gastronomy and the high Chaîne values, in particular the warm friendship between members from all over the world.

The theme of the Venice Carnival 2015 will be abundance, the palate, the triumph of tastes and flavours - a Carnival of plenty. It is undeniable that the Chaîne is best-placed to project, feel and share the pleasures of the table, accordingly

this Chaîne event is scheduled for the first weekend of the official calendar.

The highlight will be a Gala Dinner in the Palazzo Zeno near the Frari church. Built by the Zeno family in the 14th century, this is one of the most beautiful and noble Venetian palaces and still the family home. The dinner will be prepared by Maître Rôtisseur Giancarlo Perbellini, whose Ristorante Perbellini at Isola Rizza near Verona has two Michelin stars.

The gourmet cuisine will distinguish this event from other Carnival Galas in Venice thanks to the choice of Michelin-starred Italian Chefs who, just like the Carnival setting, will bring together convention and innovation, combined with a taste for tradition and modernity.

A highlight of this weekend of gastronomy, the Chaîne party will attend the Grand Opening Show of the Carnival, with the famous Flight of the Angel from the Bell tower of St. Mark's. Then they will join the typical 'Cicchetti tour' through the picturesque streets (*calli*) of the city, with some stops in the *Baccari* to eat '*cicchetti*', delicious small plates of the traditional lagoon cuisine, served with wine.

The Carnival of Venice is one of the most magical and traditional events in the world and what better way to experience it than in the company of friends with a shared love of gastronomy.



Alexis Muñoz

Des huiles d'olive de caractère

« L'huile d'olive n'est pas un condiment. C'est un ingrédient. La base de toute expérience culinaire unique ». Alexis Muñoz.



Entrepreneur instinctif et amateur passionné de gastronomie, Alexis Muñoz a créé une marque d'huiles d'olive portant son nom, fabriquée avec des fruits provenant de terroirs parmi les plus riches et singuliers du monde et partageant deux particularités : il doit s'agir d'une variété unique et ils doivent être strictement biologiques. Alexis Muñoz reste fidèle à sa conviction que toute variété d'olive de qualité doit rester pure et ne doit pas être ajoutée ou mélangée à une autre.

À l'instar du vin, les saveurs, les arômes, la couleur et les caractéristiques organoleptiques d'une huile d'olive varient en fonction du terroir, des pratiques agronomiques, de la variété du fruit, du stade de maturité, de la récolte et de la qualité du processus de production.

« Ma passion pour l'huile d'olive a changé ma vie », confie Alexis Muñoz, qui explique également qu'il n'était pas prédestiné à suivre ce parcours. Aucune tradition familiale ni patrimoine régional ne le destinaient à la production d'huile d'olive. « Rien, dit-il. À l'exception des souvenirs d'enfance où le parfum de l'huile d'olive emplissait l'air de nos mémorables repas de famille ».

Il a commencé à s'intéresser au monde de l'oléiculture en allant à la rencontre des petits producteurs, en s'aventurant hors des sentiers battus et en se fiant à ses instincts. En 2009, il a bâti un moulin en Tunisie dans un parc naturel où étaient produites des olives Eldorado, variété particulière protégée contre les traitements chimiques. En 2011, il a proposé à des producteurs d'huile

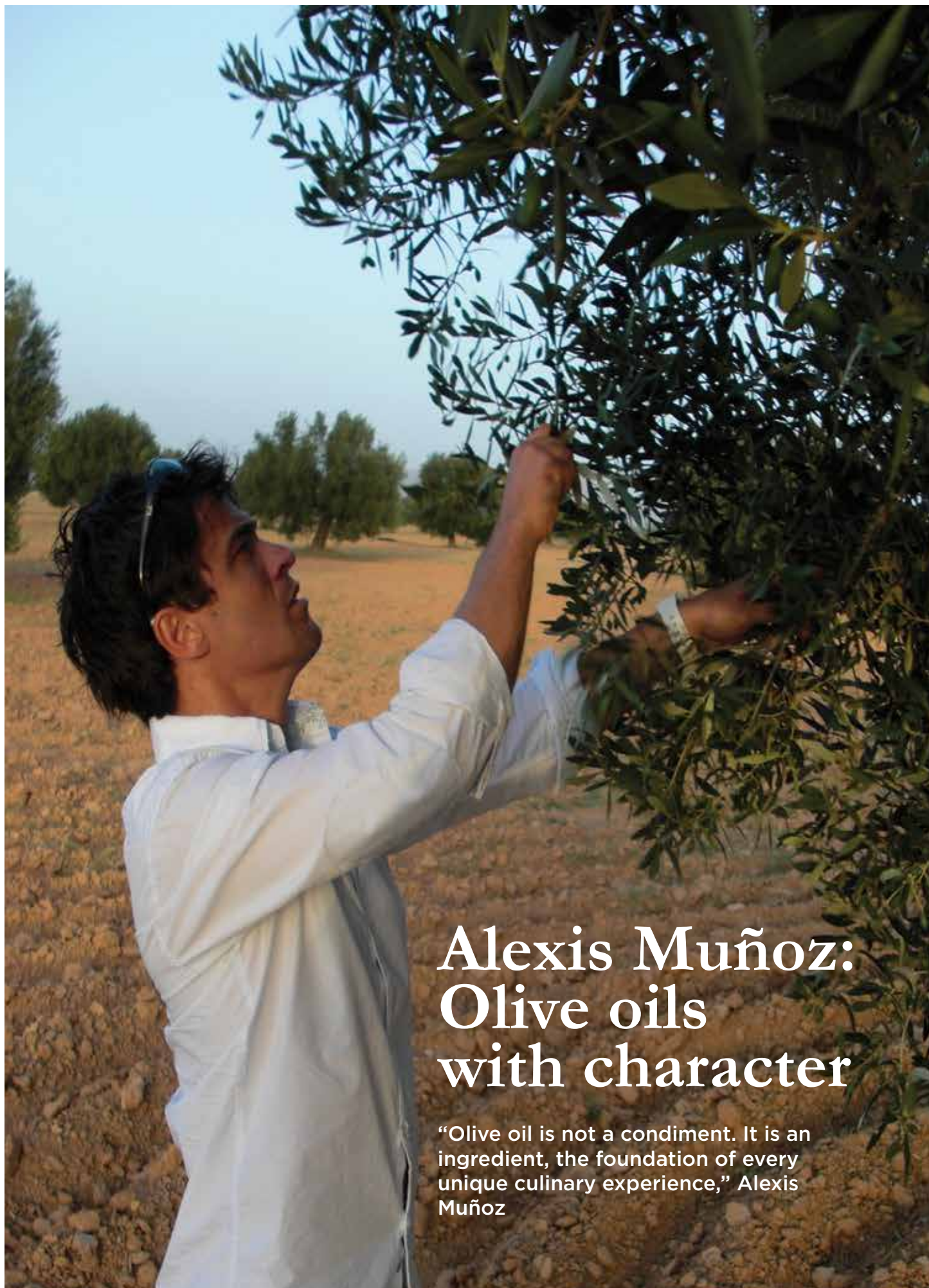
d'olive partageant sa philosophie et son éthique de le rejoindre pour développer une gamme d'huiles d'olive monovariétales.

La marque Alexis Muñoz met à profit son expertise dans l'huile d'olive, répond aux demandes de la production moderne avec des technologies de pointe et met celles-ci en application pour fabriquer des huiles d'olive de caractère, sublimant le type et la variété régionale en vue de créer une expérience sensorielle unique.

Alexis Muñoz convie tous les grands chefs à nourrir leur imagination avec le caractère et la subtilité offertes par ces huiles d'olive, et à mettre à profit leurs connaissances et leurs talents pour révéler les saveurs et les particularités de ce « joyau liquide ».

« Ma passion pour l'huile d'olive a changé ma vie »





Alexis Muñoz: Olive oils with character

“Olive oil is not a condiment. It is an ingredient, the foundation of every unique culinary experience,” Alexis Muñoz



Entrepreneur by instinct and passionate culinary amateur, Alexis Muñoz has created a brand of olive oils, bearing his name, sourced from some of the richest and most unique lands around the world, with two factors in common: they are all single variety and strictly organic. Alexis Muñoz stands by his belief that a quality olive variety of any character should remain pure and not be mixed or blended with another variety.

Just as with wine, so the tastes, aromas, colours and organoleptic properties of an olive oil vary according to the land and soil, agricultural practices, the fruit variety, the stage of its development, the harvest and the quality of the production process to which it is subjected.

“The passion for olive oil has changed my life,” said Alexis Muñoz, who also explained that he was not pre-destined to follow this path. He had no family history or geographical heritage to lead him into the production of olive oil. “Nothing,” he said, “except the childhood memories in which the scent of olive oil filled our memorable family meals.”

He started to explore the world of olive farming, meeting small producers, going off the beaten track and trusting to his instincts. In 2009 he built a mill in Tunisia in the heart of a natural park that produced Eldorado olives, a particular type of olive that is protected from unnatural chemical treatments. In 2011 he invited other olive oil makers who shared his philosophy and ethics to join forces to develop a range of single variety oils.

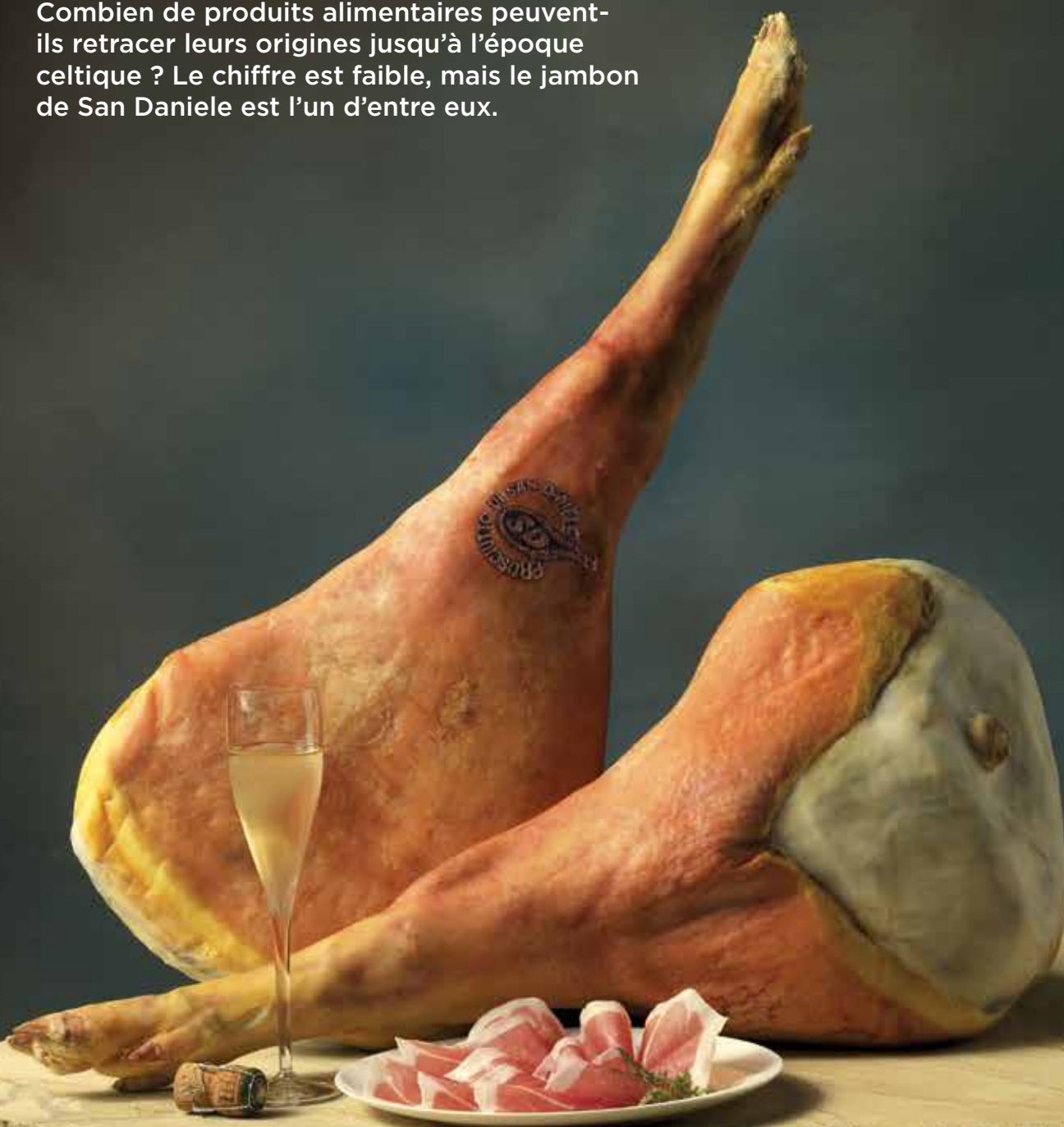
The Alexis Muñoz brand takes this expertise in olive oil, accommodates the demands of contemporary production with innovative technology and uses it to create olive oils with character, enhancing the type and variety native to the particular region in order to create a unique sensorial experience.

Alexis Muñoz invites all great chefs to feed their imaginations with the variety and subtlety offered by these olive oils, using their own skills and knowledge to reveal the unique flavours and properties of this ‘liquid treasure’.

“ The passion for olive oil has changed my life ”

Le jambon de San Daniele

Combien de produits alimentaires peuvent-ils retracer leurs origines jusqu'à l'époque celtique ? Le chiffre est faible, mais le jambon de San Daniele est l'un d'entre eux.



À l'époque préromaine, San Daniele del Friuli était une importante colonie celte en raison de sa situation privilégiée sur la route de l'Europe du Nord. Les Celtes, peuple relativement sédentaire d'agriculteurs, ont été les premiers à utiliser du sel pour la conservation de la viande de porc, dont ils étaient de grands consommateurs. Cela marqua les débuts d'une longue tradition d'élevage de porcs et d'élaboration de produits porcins, qui perdure jusqu'à ce jour.

Il y a des siècles, les habitants de San Daniele découvrirent que le faible taux d'humidité, la bonne ventilation et le microclimat particulier des collines entourant la ville se prêtaient particulièrement à la conservation de la viande. Le processus d'affinage fut ainsi créé. Depuis, les porcs ont toujours été présents dans la région et leur élevage s'y est développé.

À travers les âges, les jambons de San Daniele ont servi de monnaie d'échanges : un grand nombre de contrats de location et d'actes de vente stipulaient le paiement en jambons. Vers 1490, des jambons ont été donnés pour payer les avocats dans le règlement d'un différend concernant la pêche sur la rivière Corno. La municipalité de San Daniele a même envoyé un grand nombre de jambons au Doge de Venise en échange d'armes et de main d'œuvre lors des incursions turques.

Plus récemment, San Daniele est devenu un produit typique reconnu de la région, bénéficiant du statut d'appellation d'origine protégée (AOP). Au XXe siècle, grâce au développement et à l'industrialisation des activités de production, les entreprises productrices de San Daniele ont apporté une contribution significative à la création d'un marché national et international du jambon cru.

Le jambon de San Daniele est produit dans le centre du Frioul, région d'une superficie de 34 km² située le long de la rivière Tagliamento. Les origines morainiques de la région ont contribué à créer un sol doté d'une forte capacité hygroscopique qui draine constamment l'humidité ambiante. Cela interagit avec les brises chaudes provenant de la mer Adriatique à quelque 35 km de distance, qui se refroidissent progressivement avant de rencontrer les brises plus froides descendant des Alpes. L'ensemble produit un microclimat constant propre à cette région et essentiel à la production du jambon.

Le jambon de San Daniele est le résultat de l'affinage de cuisses de porc fraîches, incluant le pied, à travers une technique d'élaboration traditionnelle maintenue et transmise par les producteurs de génération en génération. Grâce au sel marin et à un affinage graduel, alliés au microclimat, le jambon produit peut se conserver parfaitement sans additifs ni conservateurs. Les porcs proviennent d'élevages situés dans dix régions du nord de l'Italie - Frioul Vénétie Julienne, Vénétie, Émilie Romagne,

Lombardie, Piémont, Toscane, Marches, Ombrie, Abruzzes et Latium. Seuls les membres postérieurs des porcs sont utilisés car leurs caractéristiques physiques sont particulièrement adaptées au long processus d'affinage (13 mois minimum). Un jambon affiné pendant une période plus longue ne sera pas automatiquement meilleur, mais différent : la saveur sera plus intense et la viande un peu plus sèche. C'est avant tout une question de goût.

Le jambon de San Daniele est un aliment entièrement naturel et une excellente source de protéines nobles, vitamines et minéraux, notamment le phosphore, le zinc et le potassium. En raison de sa haute valeur nutritive et de sa grande digestibilité, il est adapté à tout régime alimentaire, en particulier pour les athlètes, les enfants et les personnes âgées.



Prosciutto di San Daniele



How many food products can trace their heritage back to Celtic days? Not many, but Prosciutto di San Daniele is one that can.

In the pre-Roman era, San Daniele del Friuli was an important Celtic settlement, thanks to its special position en route to Northeast Europe. The Celts, a relatively non-migratory people who were devoted to agriculture, were the first to use salt to preserve pork, of which they were major consumers. It was the beginning of a long tradition of pig farming and the production of pork products that has lasted to this day.

Centuries ago the people of San Daniele discovered that the reduced humidity, good aeration and particular microclimate of the hills surrounding the town enabled the optimum preservation of meat and thus the process of maturation was invented. Since then pigs have been kept in the region and the practice of breeding developed.

Throughout the ages, hams from San Daniele have featured as currency in barter deals.

Many leases or deeds of sale have specified payment in hams, in around 1490 hams were used to pay the lawyers defending a dispute regarding fishing on the Corno river and the Municipality of San Daniele once sent hams in abundance to the Doge of Venice in exchange for arms and labour during the incursions by the Turks.

More recently San Daniele has become well-known as a typical product of the region, with Protected Denomination of Origin, PDO, status. In the 20th Century, development and industrialisation of the production activity resulted in San Daniele production companies making a significant contribution to the formation of the national and international market for prosciutto crudo.

Production of Prosciutto di San Daniele is located in central Friuli, a region that covers an area of 34 km², situated along the course



of the River Tagliamento. The morainic origins of the region have helped create a soil with a strong hygroscopic capacity that continually drains moisture from the atmosphere and interacts with the breezes, which rise warm from the Adriatic Sea just 35km away and gradually cool before meeting the colder breezes descending from the Alps. The overall result is a constant microclimate that is unique to this region and essential for the production of prosciutto.

Prosciutto di San Daniele is the result of maturing fresh pig thighs, including the trotter, in a traditional process that has been maintained and handed down by ham-makers from generation to generation. It involves the addition of sea salt and a gradual process, as a result of the microclimate, to produce a prosciutto that is perfectly conserved without the use of additives or preservatives. The pigs themselves come from farms situated in ten

regions of central Northern Italy - Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Lombardy, Piedmont, Tuscany, Marche, Umbria, Abruzzo and Lazio. Only the rear limbs of the pig are used, which, due to their physical structure, are particularly suitable for the long maturation process. The minimum maturation period is 13 months. A prosciutto that has been matured for longer will not automatically be better but will be different - longer maturation produces a more intense flavour and the meat is a little drier. Which is better is a matter of personal preference.

Prosciutto di San Daniele is a completely natural food and an excellent source of complete proteins, vitamins and minerals, particularly phosphorus, zinc and potassium. Due to its high nutritional value and easy digestibility, it is suitable for any diet and ideal for athletes, infants and the elderly.



Raíces : À la redécouverte des saveurs de l'Équateur

Le Bailliage de la Chaîne en Équateur fête aujourd'hui ses cinq ans. Le Chef David Morales, Chancelier, et Santiago Granda, Conseiller Culinaire, fermement décidés à relever le niveau de la cuisine équatorienne et de ses produits culinaires, ont récemment incité le Bailliage à co-organiser une Semaine de la Gastronomie, intitulée Raíces (Racines).

Selon le Bailli Délégué, Carlos Eiser : « En s'engageant dans cette Semaine de la Gastronomie, le Bailliage avait pour principal objectif de créer une plateforme pour l'évolution de la cuisine équatorienne, par l'introduction de techniques modernes visant à la raffiner ».

Les membres de la Chaîne se sont fortement impliqués dans les événements de la semaine. Le repas inaugural, au Bankers Club de Guayaquil, était un festival gastronomique de sept plats présenté par le chef invité David Morales à partir de produits des quatre régions de l'Équateur, et incluait crevettes, bouillon de coques noires, chili, mashua, guarapo, poisson, crabe épineux, quinoa, tubercules des Andes et fruits exotiques.

Stéphane Richard, Chef-cuisinier du Bankers Club, Vice-Conseiller Culinaire, a créé le deuxième dîner de la semaine, secondé par des chefs invités venus d'Équateur et d'Espagne. Le but était de présenter une fusion des cuisines de ces deux pays. La préparation du menu servi aux 90 invités a pris un mois. Celui-ci incluait des recettes de cuisine fusion, telles que du foie gras servi dans une sphère de cacao équatorien aux saveurs raffinées et de la queue de bœuf enrobée de cannelloni constitués par des couches de manioc des Andes.

En plus des repas, Raíces a été le cadre de deux concours. Sous la supervision de Santiago Granda, 32 équipes provenant d'hôtels, d'institutions gastronomiques et de restaurants ont participé à un défi culinaire en vue de créer les plats les plus innovants à partir d'ingrédients uniquement équatoriens.

Un deuxième concours visant à souligner l'importance des restaurants populaires dans le patrimoine culinaire de l'Équateur, a mis en lumière les petits établissements équatoriens traditionnels. Près de 400 d'entre eux ont été soumis à un processus de sélection de six mois, à l'issue duquel ils ont été évalués par les élèves et les enseignants de sept écoles culinaires. Les 30 premiers allaient participer à Raíces. Chacun de ces restaurants a présenté un plat équatorien traditionnel différent pendant la Semaine de la Gastronomie.

David Morales a résumé la philosophie de cet événement inaugural, confiant que la cuisine équatorienne vit une période cruciale. « Tous les éléments nécessaires sont présents. Nous essayons simplement de les rassembler afin de promouvoir le développement de la gastronomie équatorienne. »

La semaine de la gastronomie aura lieu désormais tous les ans.





‘Roots’: Rediscovering the flavours of Ecuador

It is five years since the Chaîne’s Bailliage was established in Ecuador. Firmly committed to raising the level of Ecuadorian cuisine and its culinary products, Chef David Morales, Chancelier, and Santiago Granda, Conseiller Culinaire recently led the Bailliage in an initiative to co-organise a Gastronomic Week, called ‘Roots’ (Raíces).

According to Bailli Délégué, Carlos Eiser, “The Bailliage’s main goal in becoming involved with this gastronomic week was to create a platform for the evolution of Ecuadorian cuisine, through the introduction of modern techniques for its refinement.”

Chaîne members were heavily involved with events throughout the week. The opening meal was a seven course extravaganza at the Bankers Club in Guayaquil presented by guest chef David Morales using products from the four regions of Ecuador, including prawns, black clam broth, chilli, mashua, guarapo, fish, stone crab, quinoa, Andean tubers and exotic fruits.

Stéphane Richard, Executive Chef of the Bankers Club, Vice-Conseiller Culinaire, presented the second dinner of the week with the assistance of guest chefs from Ecuador and Spain. A fusion of the cuisines of both countries was the aim. It took a month to prepare the menu that was served to the 90 guests who attended the reception. The menu included fusion dishes, such as foie gras sphered with fine aroma Ecuadorian cocoa and oxtail wrapped in cannelloni made of layers of Andean cassava.

In addition to the dining events, ‘Roots’ also featured two competitions. Under the supervision of Santiago Granda, 32 teams from hotels, gastronomic institutions and restaurants competed in a culinary challenge to create the most innovative dishes using solely Ecuadorian products.

Aiming to highlight the importance of popular eateries in the gastronomic heritage of Ecuador, a second competition featured small and typical Ecuadorian restaurants. Some 400 eateries went through a six-month selection process at the end of which they were evaluated by students and professors from seven culinary schools to reduce the selection to just 30 restaurants that would feature at ‘Roots’. Each restaurant represented a different iconic Ecuadorian dish during the Gastronomic Week.

David Morales summed up the rationale behind this inaugural event, saying that this is a crucial period for Ecuador cuisine. “All the necessary elements are present,” he said. “We are simply trying to join them all together to obtain the development Ecuadorian gastronomy needs.”

The Gastronomic Week will now be repeated annually.

Valrhona : Un chocolat d'exception pour les professionnels de la gastronomie

« Valrhona parcourt le monde pour trouver les meilleures matières premières et sélectionne les plus grandes variétés de fèves issues d'une douzaine de pays avec un très bon potentiel aromatique pour vous offrir un Grand Chocolat. »



Crédit photos : Jérôme Bryon

Fondée par et pour les pâtisseries, la marque Valrhona consacre depuis 90 ans son expertise et sa passion pour le chocolat à la création de saveurs originales et exceptionnelles afin de servir les professionnels de la gastronomie. Le chocolat Valrhona est l'ingrédient de choix des chefs et des pâtisseries les plus illustres du monde en raison de sa vaste palette d'arômes, sans cesse améliorée au travers d'innovations.

Quelle est son ambition ?

Élargir les horizons culinaires en offrant une variété de saveurs chocolatées uniques et distinctives avec l'objectif d'apporter davantage de plaisir et d'exaltation dans l'appréciation du chocolat.

En 1989, cette ambition a pris une dimension supplémentaire lorsque Frédéric Bau, chef pâtisseries passionné et visionnaire, a fondé L'École du Grand Chocolat Valrhona. Cette

« Cette école pour la confection de la pâtisserie et les techniques de travail du chocolat est la vitrine du savoir-faire, de la qualité et de la créativité Valrhona ... »

école pour la confection de la pâtisserie et les techniques de travail du chocolat est la vitrine du savoir-faire, de la qualité et de la créativité Valrhona, qualités peaufinées sur une longue période en vue de servir les clients professionnels. Néanmoins, l'école n'est pas exclusivement destinée aux professionnels et accueille également les gastronomes amateurs afin de partager le savoir-faire des experts.

L'École du Grand Chocolat Valrhona rayonne désormais au plan international, avec des établissements à Tain l'Hermitage, Tokyo et Paris-Versailles, ainsi que 25 chefs pâtissiers formateurs dans le monde entier. Ces chefs pâtissiers sont à l'avant-garde des tendances et, par leurs échanges avec les clients et le partage des techniques d'un continent à l'autre, ils enrichissent le patrimoine culinaire du chocolat avec leurs créations et leur expertise, illustrant l'engagement et la créativité de Valrhona dans

son service aux professionnels de la gastronomie.

L'École du Grand Chocolat Valrhona est une initiative unique qui s'inscrit dans un élan continu d'innovations. Grâce à celles-ci, depuis sa création en 1922, Valrhona a continuellement fourni à ses clients des produits d'exception, un service accompli et des événements de la plus haute qualité. À titre d'exemples, le lancement en 1986 du chocolat « Guanaja », décrit comme le « chocolat le plus amer du monde », du « Dulcey blond » en 2012, ainsi que des manifestations telles que la Coupe du monde de la pâtisserie en 1989 ou sa dernière initiative, la Cité du Chocolat Valrhona en 2013, où les visiteurs peuvent découvrir les vastes possibilités offertes par le chocolat.

Valrhona est désormais l'un des sponsors du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs.



Valrhona: Exceptional chocolate for the culinary professional

“Valrhona scours the world to find the very best raw materials and selects the finest varieties of beans with excellent aromatic potential from a dozen countries to offer you a Grand Chocolat.”



Images by Jérôme Bryon

Founded by and for pastry makers, for over 90 years Valrhona has dedicated its expertise and passion for chocolate to the creation of individual and exceptional tastes for the benefit of the culinary professional. Valrhona's chocolate is chosen by the world's most prestigious chefs and confectioners for its wide range of aromas, which it continually enhances through innovation.

Its ambition?

To broaden culinary horizons by offering a variety of unique and distinguishable chocolate flavours in an effort to continuously bring more pleasure and excitement to the enjoyment of chocolate.

In 1989 this vision was given extra substance when Frédéric Bau, a visionary pastry chef with a passion for his trade, founded L'École du Grand Chocolat Valrhona. This school for the creation of pâtisserie and techniques for working with chocolate is the showcase of Valrhona's know-how, quality and creativity, all carefully honed over a period of many years in order to serve its professional clients. The school is not exclusively for professionals, however, as Valrhona is also delighted to welcome amateur gourmets to share the 'savoir-faire' of the experts.

L'École du Grand Chocolat Valrhona now has extensive international reach with its schools in Tain l'Hermitage, Tokyo and Paris-Versailles as well as its 25 pastry chef instructors who work across the globe. These pastry chefs are trendsetters who, through interacting with customers and sharing techniques across the continents, enrich the culinary heritage of chocolate with their creations and expertise, epitomising Valrhona's commitment and inventiveness in its service to culinary professionals.

L'École du Grand Chocolat Valrhona is a unique initiative that is part of a constant drive for innovation. This innovation has ensured that, since its foundation in 1922, Valrhona has consistently offered its customers exceptional products, accomplished services and events of the highest quality. Examples include the launch of 'Guanaja', described as 'the world's bitterest chocolate' in 1986, and Dulcey 'blond' chocolate in 2012, as well as events such as the World Pastry Cup in 1989 and its latest initiative, the Cité du Chocolat Valrhona in 2013, where visitors can discover for themselves the vast possibilities offered by chocolate.

Valrhona is now a sponsor of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition.

“ This school for the creation of pâtisserie and techniques for working with chocolate is the showcase of Valrhona's know-how, quality and creativity ... ”



L'excellence jusqu'au moindre détail

Personne ne peut bien vivre, bien aimer et bien dormir s'il n'a pas d'abord bien mangé. Virginia Woolf

L'un des fils conducteurs de nombreux comptes rendus des événements de la Chaîne est le décor créé pour mettre en valeur la cuisine, passant parfois de paysages hivernaux merveilleux au printemps en l'espace de quelques pas.



Le cadre, naturel ou artificiel, à l'intérieur ou à l'extérieur, auquel s'ajoutent des tables bien dressées et la décoration, procure un moyen parfait d'éveiller les papilles avant même que le repas soit commencé. L'attente attise, intrigue et stimule tous les sens, animant ainsi les conversations. La présentation visuelle raconte une histoire, présente le thème, plante le décor, informe les plus fins palais des délices à venir et encadre les mets et les vins de manière experte. Mais il n'en a pas été toujours ainsi ! Quelle évolution depuis les jours où l'on amenait son propre couteau et où un bout de pain servait d'assiette, où l'on mangeait avec ses doigts en jetant les déchets au sol !

Entre déclarations audacieuses et suggestions

déliçates, les formes utilisées, les contrastes et les mélanges de couleurs, ainsi que les textures employées pour accentuer la profondeur, éclaircir ou assombrir, fusionnent dans le grand art de la présentation. Des instructions précises dictent les relations spatiales entre les objets tout au long d'une médiane invisible pour créer un art de vivre. Des exceptions sont néanmoins apparues au fil de l'histoire et des cultures.

L'évolution vers des repas protocolaires a commencé au Moyen Âge, lorsque dîner devint un symbole du statut social. À cette époque, la garniture de table incluait la salière, première chose posée sur la table. La cuillère arriva ensuite, ustensile en argent dont l'introduction suscita de nombreuses critiques



et qui est probablement à l'origine de l'expression « être né avec une cuillère d'argent dans la bouche », suivie, en Italie, par la fourchette. Dans sa correspondance au début du XVIIe siècle, Thomas Coryat fait mention de la découverte de la fourchette comme étant aussi significative que celle de l'Amérique, et sujette à bien plus de polémiques.

Grâce à ces deux inventions cruciales, la propreté à table fut mise en avant, ce qui permit l'usage de linge de table raffiné, de même que des moyens plus dignes de dresser la table selon le service à la russe, qui supplantait le service à la française, établissant ainsi un ensemble strict de règles pour les couverts, les porcelaines et les décorations de table, en particulier la nappe.

La règle ultime pour une table bien dressée est d'espacer tous les éléments de manière géométrique : le centre de table doit se trouver exactement au milieu ; les couverts à distance égale et les ustensiles symétriques. Tout le reste, incluant les fleurs et les décorations, est laissé à la volonté du décorateur, pour former une combinaison unique de couleurs, motifs, textures et arômes, contribuant à l'ambiance et au succès de chaque événement – et qui bien souvent, fera l'objet de conversations bien après que les convives aient rejoint leur domicile et que les lieux aient retrouvé leur apparence habituelle.

Halina Jaroszevska





More than just the finishing touch

'One cannot think well, love well, sleep well if one has not dined well.' Virginia Woolf

A theme in many reports on Chaîne events is the setting created within which to showcase the cuisine, switching for example from a winter wonderland to springtime in the matter of a few paces.

The backdrop, natural or man-made, inside or out, together with the table setting and decoration provide the perfect foil to tempt the taste buds before any hint of the menu arrives.

The anticipation tantalises, intrigues and stimulates all the senses making for those conversation buzzes. The visual image tells the story, presents the theme, sets the scene, informs the discerning palate of delights to come and frames the food and wine expertly. This was not always so!

What a journey from bring your own knife, we will provide the slab of rough bread as a plate, use your fingers and throw the scraps on the floor! From bold statements to delicate suggestions, the shapes used, the colours contrasted and combined, the textures engaged as foils to give depth, light and dark as emphasis all come together in the grand art of placement. Precise instructions dictate positional relationships of all things along an invisible median line in the realm of l'art de vivre. Exceptions have emerged over historical periods and cultures.



The evolution of formal dining began in the medieval era, where dining became a sign of social status. At that time, the table setting included the salt cellar, which was the first thing put on the table. Then arrived the spoon, a silver utensil the introduction of which provoked much criticism and probably gave rise to the saying, 'born with a silver spoon', followed by the fork from Italy. The early 17th century correspondence of Thomas Coryat cites the discovery of the fork as being almost as important as the discovery of America and causing far more discussion.

With these two crucial inventions cleanliness at the table was promoted, making possible fine table linen and more dignified ways of setting the table with service à la russe, which supplanted service à la française, creating a rigid set of correct rules for cutlery, china and table ornaments, especially the tablecloth.

The one rule for a formal table is for everything to be geometrically spaced: the centrepiece at the exact centre; the place settings at equal distances; and the utensils balanced. Everything else, including the flower arrangements and decorations, may be according to the whim of the designer, resulting in a unique combination of colours, patterns, textures and aromas, all adding to the ambience and contributing to the success of each individual event - and often to be talked about long after the guests have returned to their own homes and the venue has been restored to the everyday.

Halina Jaroszewska





Mot du Grand Argentier

Communication : n.f. L'action de communiquer, d'établir une relation avec autrui, de transmettre quelque chose, au moyen de la parole, de l'écriture ou d'un autre support

La communication est un processus par l'intermédiaire duquel un message est créé et transmis dans le but qu'il soit compris par tous.

La Chaîne dispose désormais d'excellents moyens de communication. Au cours des dernières années, des investissements considérables ont été faits en matière de diffusion de l'information, initialement sur des supports imprimés, auxquels nous avons plus récemment ajouté le web. Grâce à ce financement, d'importants progrès ont été réalisés à l'aide des dernières technologies disponibles.

Depuis maintenant dix ans, dans son rôle de Rédactrice-en-Chef du magazine international de la Confrérie, et plus récemment avec le site d'Actualités en ligne de la Chaîne, Marie Jones se trouve au cœur de la diffusion de l'actualité et des comptes rendus d'événements régionaux, nationaux et internationaux auprès des Membres de la Chaîne. Cette responsabilité s'ajoute à celles qui lui incombent dans ses fonctions de Vice-Présidente Internationale.

Les présentations publiques sont toujours une compétence clé. Aujourd'hui, grâce au puissant outil de représentation qu'est l'Internet, Marie a fermement et efficacement pris en charge et développé les comptes rendus d'événements de la

Confrérie en ligne.

Pour compléter ces services offerts aux Membres nous avons le privilège de bénéficier des talents du Secrétaire-Général Philippe Desgeorges, fer de lance au sein du Siège Mondial. Ses compétences informatiques sont sans égales et ont notamment permis à la Chaîne de développer ses communications par l'intermédiaire des réseaux dits sociaux.

Grâce à la restructuration intégrale du site international, avec des sites consacrés exclusivement aux actualités et aux concours, et plus de 10 000 personnes qui nous suivent sur Facebook et Twitter, ce chiffre augmentant mois après mois, ces médias ont déjà entraîné des changements profonds dans les communications entre les Officiers internationaux, les Bailliages et les Membres.

Voici le présent, et certainement l'avenir. Aucune organisation, qu'elle soit commerciale, sociale ou culturelle, ne peut se permettre d'ignorer cette évolution. La Chaîne continuera à investir dans les communications pour le bénéfice de tous.

Joseph M. Girard
Grand Argentier

Communication: noun, the imparting or exchanging of information by speaking, writing, or using some other medium

Communication is a process by which meaning is assigned and conveyed in an attempt to create shared understanding.

The Chaîne is now able to demonstrate excellent communication. Over the past few years there has been substantial investment in the means of dissemination, initially print and latterly print and web. Benefiting from this funding significant progress has been made using the latest technology available.

For ten years now Marie Jones, in her role as Managing Editor of the Society's International Magazine, and more recently also that of the Chaîne News On-line website, has been at the heart of sharing international, national and local events and news with the Chaîne Membership. This responsibility is in addition to those attributable to her role as International Vice-President.

Public presentation has always been a key skill. Through the powerful public medium that is the internet Marie has firmly taken ownership of and developed the Confrérie's on-line event news reporting.

Strongly complementing this long-established service to the Members, we are most fortunate in having Secretary-General Philippe Desgeorges driving forward the International Headquarters. His IT skills are second to none, meaning that in particular the Chaîne has been able to further develop its communication via so-called social media.

With a completely overhauled international website supported by the dedicated News and Competitions sites, over 10,000 Facebook followers and Twitter growing by the minute, these media have already introduced substantial and pervasive changes to communication between the International Officers, the Bailliages and individual Members.

This is the now, and certainly it is the future. No organisation - whether it is business, social or cultural - can afford to ignore such developments. The Chaîne will continue to invest in communication to the benefit of all.

Joseph M Girard
Grand Argentier

Grand Chapitre International et Assemblée générale annuelle Paris, du 10 au 12 juillet 2014

Le Grand Chapitre International et l'Assemblée générale annuelle se sont de nouveau déroulés à Paris, où les membres et les invités ont pu profiter d'un trio de dîners enchanteurs préparés par certains des plus grands chefs de la ville.



Le dîner inaugural du Grand Chapitre a eu lieu dans une véritable institution parisienne : le Pavillon Ledoyen, établissement fondé en 1791 par Pierre-Michel Doyen, benjamin d'une famille de restaurateurs de renom. Depuis le 1er juillet 2014, le Chef Yannick Alleno, titulaire de 3 étoiles au Michelin, est aux commandes des cuisines de ce restaurant phare de la capitale, et il était heureux d'y recevoir la Chaîne et de présenter un menu créé par son prédécesseur, le chef Christian Le Squer, lui aussi trois fois étoilé au Michelin.

L'InterContinental Paris Le Grand a accueilli les festivités du vendredi soir. Des cocktails ont été servis dans le salon Ravel, suivis par un dîner dans le cadre somptueux du salon Opéra, récemment rénové. Celui-ci, inclus dans *l'Inventaire supplémentaire des Monuments Historiques*, est l'une des salles de bal les plus célèbres de Paris.

Le menu avait été créé par trois chefs d'exception : le Maître Rôtisseur Christophe Raoux, Chef-cuisinier de l'InterContinental Paris Le Grand ; Thierry Charrier, Chef de cuisine des Ministères des Affaires étrangères

et des Affaires européennes ; et Guy Krenzer, Chef exécutif des Cuisines Lenôtre et Directeur de la création.

Le grand finale a pris place dans l'un des lieux les plus originaux de Paris. Ayant récemment ouvert ses portes, le Faust est situé sous le pont Alexandre III, sur la rive gauche de la Seine. Le Président Yam Atallah a mené la Cérémonie des Intrônisations, au cours de laquelle deux nouveaux Baillis Délégués ont été nommés : Harold Small pour le Bailliage des États-Unis et Marie Sauce pour le Bailliage de France.

Des cocktails au champagne ont ensuite été servis, suivis par le dîner. Le Maître Rôtisseur Christophe Langrée, Chef-cuisinier du Faust et ancien chef de cuisine de l'Hôtel Matignon, secondé par Nicolas Valanchon, Chargé de Missions Provincial du Bailliage Provincial de Paris/Île de France, a dirigé les brigades de salle et de cuisine avec brio pour ce premier dîner au Faust. Le Président Yam Atallah a exprimé sa satisfaction au nom de tous les présents.

CRÉDIT PHOTOS

Thierry Vallier

International Grand Chapitre and AGM Paris, July 10 - 12, 2014

The International Grand Chapitre and Annual General Meeting returned to Paris this year and members and guests were treated to a trio of tantalising dinners prepared by some of the City's finest chefs.

The opening dinner of the Grand Chapitre was held in a Parisian institution: the Pavillon Ledoyen – an establishment founded in 1791 by Pierre-Michel Doyen, the youngest in a family of renowned caterers. Since July 1, 2014, the 3-star Michelin chef, Yannick Alleno, has been running the kitchens at this flagship restaurant in the capital. He was delighted to welcome the Chaîne and present a menu created by his predecessor, another 3-star Michelin chef, Christian Le Squer.

The InterContinental Paris Le Grand hosted Friday night's festivities. Cocktails were served in the Salon Ravel followed by dinner in the magnificently sumptuous, newly renovated Salon Opéra. The Salon Opéra, included in France's *Inventaire supplémentaire des Monuments Historiques*, is one of the most famous ballrooms in Paris.

The menu was created by three exceptional chefs: Maître Rôtisseur Christophe Raoux, Head Chef at the InterContinental Paris le Grand; Thierry Charrier, Head Chef for the Ministries for Foreign and European Affairs and Guy Krenzer, Executive Chef at the Cuisines Lenôtre and Creative Director.

The grand finale was held at one of the most unusual venues in Paris. Recently opened, the Faust is located under the Alexandre III Bridge, on the left bank of the Seine. President Yam Atallah presided over the Induction Ceremony, during which two new Baillis Délégués were appointed: Harold Small for the Bailliage of USA and Marie Sauce for the Bailliage of France.

Champagne cocktails were served, followed by dinner. Maître Rôtisseur Christophe Langrée, the Faust's Head Chef and former Head Chef at the Hôtel Matignon (the French Prime Minister's residence), with the assistance of Nicolas Valanchon, Chargé de Missions Provincial for the Bailliage Provincial of Paris/Île de France, rose to the challenge of leading the kitchen and service brigades through their first dinner at the Faust. President Yam Atallah led the enthusiastic expression of appreciation.

Philippe Desgeorges
Secretary General







Mot du Secrétaire-Général

Modernité, nouvelles technologies et circulation de l'information

L'année 2014 a été une nouvelle étape pour la Chaîne des Rôtisseurs. S'ouvrant maintenant totalement au monde et présentant ses plus beaux atouts, la Chaîne a définitivement pris le tournant d'une communication orientée à l'extérieur de son propre cercle.

Bien évidemment, la communication interne a dans le même temps été très largement enrichie qui vous permet à présent d'être au plus près des activités de votre Association.

Le quatuor Brochure internationale, Site internet international, Revue internationale et site d'Actualités en ligne est maintenant en place. Désormais, ces quatre outils unis dans leur image, leur message et leur graphisme présentent une Chaîne des Rôtisseurs en adéquation avec son temps.

A cela, il convient d'ajouter le site internet dédié aux compétitions où il est possible pour les membres et bien évidemment pour le monde extérieur d'y trouver des informations majeures, mais également une image très professionnelle de ces deux grandes compétitions.

Mais rien n'est figé ! De nombreux projets venant renforcer tant les services et les informations aux membres que l'image et le rayonnement de la Chaîne des Rôtisseurs à l'extérieur vont se

mettre en place sur les exercices 2015/2016, par exemple :

- Une vidéo institutionnelle présentant la Chaîne,
- Une amélioration notable du Guide des Professionnels,
- Une amélioration des outils de gestion pour les Bailliages
- Une attractivité renforcée pour la jeune génération
- Une présence renforcée sur les réseaux sociaux
- La création d'un Forum de l'Emploi
- La mise en avant de vos membres professionnels

Je tiens à exprimer toute ma reconnaissance aux membres professionnels et amateurs pour leur investissement personnel ; aux Membres du Conseil d'Administration et à votre Président pour leur soutien; aux équipes nationales qui ont préparé et organisé les Finales des Compétitions Internationales et plus particulièrement aux Membres des Comités des deux Compétitions. Sans l'implication de vous tous, rien n'aurait été possible.

La voie que prend désormais la Chaîne des Rôtisseurs et les valeurs qu'elle défend sont les piliers sur lesquels j'ai décidé de m'appuyer pour diffuser et positionner la Chaîne comme un acteur majeur du monde des arts culinaire en adéquation avec son temps.

Philippe Desgeorges
Secrétaire Général

Modernity, new technology and the dissemination of information

2014 marked a new chapter for the Chaîne des Rôtisseurs. Fully opening up to the world and showcasing its finest assets, the Chaîne has well and truly turned a corner, embracing a communication strategy that looks outside its own circle.

Of course, alongside this, internal communication has been substantially enriched which now means that you are more in touch than ever with what your Association is doing.

The quartet of the International Brochure, the International Website, the International Magazine and News On-line is now in place. From now on, these four tools, with their consistent image, message and graphic design, present a Chaîne that fits in with the times.

In addition, there is the website dedicated to competitions - the vibrant expression of these two major events that punctuate the life of the Chaîne - where members and of course the outside world can find important information, as well as a highly professional image of these two ambitious competitions.

But time doesn't stand still! A large number of projects that will consolidate the services and information made available to members, as well as their image and influence in relation to the

outside world, will be launched in 2015/2016, for example:

- A corporate video presenting the Chaîne
- A considerable improvement to the Professionals Guide
- An improvement to the management tools for Bailliages
- Greater appeal for the younger generation
- A greater presence on social networks
- The creation of a Jobs Forum
- The promotion of your professional members

I would like to express my gratitude to both the Professional and Non-professional members for their personal engagement; to the Members of the Conseil d'Administration and your President for their support; to the national teams who have prepared and organised the Finals of the International Competitions, and more specifically, the Members of the Committees for the two Competitions. Without the involvement of you all, none of this would have been possible.

The path that the Chaîne is now on and the values that it upholds are the foundations on which I have decided to rely to promote and establish the Chaîne as a major player in the world of the culinary arts, in touch with the times.

Philippe Desgeorges
Secretary General



Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs Finale Internationale 2014 Durban, du 3 au 7 septembre

Un programme exceptionnel a été offert aux concurrents de la 38ème Finale Internationale du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs. C'est un événement que les 20 jeunes chefs ne sont pas près d'oublier.

LÉGENDES / CAPTIONS

Le gagnant Peter Lex du Bailliage d'Allemagne et ses trois plats / The winner, Peter Lex from the Bailliage of Germany and his three courses

Les candidats de la Finale 2014 représentaient l'Afrique du Sud, l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Canada, la Colombie, les États-Unis, la Finlande, la Guadeloupe, la Hongrie, l'Italie, la Malaisie, la Norvège, le Royaume-Uni, la Russie, la Suède, la Suisse, Taïwan et la Turquie. L'édition de cette année comptait 5 femmes et 15 hommes, 6 seulement de langue maternelle anglaise.

Les jeunes chefs ont eu deux jours pour découvrir l'Afrique du Sud avant le concours. Ils ont ainsi visité une petite réserve animale où ils ont eu la chance de voir certains des animaux les plus majestueux d'Afrique. Ils ont également eu l'occasion de se rendre dans un centre culturel zoulou. L'Afrique du Sud possède des liens historiques avec la cuisine indienne, et les jeunes chefs ont pu profiter d'une visite, d'une

leçon de cuisine et d'une dégustation au Durban Spice Emporium, où ils se sont instruits sur les combinaisons illimitées d'épices qui forment les saveurs locales.

Le jour du concours, la traditionnelle boîte noire a été remise aux chefs. Les ingrédients obligatoires de l'année étaient un saumon du Cap entier, un poulet entier, un filet d'autruche, une courge doubeurre, un avocat, des tomates et une papaye. Les concurrents devaient utiliser au moins la moitié de ces ingrédients et pouvaient les compléter avec un vaste choix de produits non obligatoires. Cette année encore, la séance de l'après-midi a été diffusée en direct sur Internet.

Les juges de cuisine et les juges dégustateurs ont évalué les candidats avec expertise. Le premier prix est revenu à Peter Lex, représentant le Bailliage d'Allemagne, le deuxième prix à Rupert Garcia, du Bailliage du Canada, et le troisième à Jhao-Rong Fu, du Bailliage de Taïwan. Des félicitations doivent également être adressées à Morgan Keyte, du Bailliage d'Australie, qui a remporté la récompense Wüsthof pour l'excellence en cuisine.

Des concours tels que ceux-ci dépendent de l'expertise et de l'engagement des juges de cuisine et des juges dégustateurs, tous des chefs professionnels. Nous les remercions de nous avoir rejoints depuis les quatre coins du monde.

Une fois encore, nous tenons à témoigner notre reconnaissance à nos sponsors, Le Cordon Bleu, Wüsthof Manufacturing, Bragard et Chef's Hat, qui continuent à soutenir le Concours International année après année, ainsi qu'aux deux nouveaux venus, Valrhona et La Cornue. Nous remercions également tout particulièrement Michel Mellis, Directeur général d'Unilever Afrique du Sud, pour avoir mis les cuisines à disposition pour le concours. Enfin, nous adressons nos remerciements les plus chaleureux au Bailli Délégué François Ferreira et à son équipe, qui incluait l'Argentier Philip Mostert et le Chef Sean Webber, pour les efforts déployés dans l'organisation et la coordination du programme en sa totalité.

L'an prochain, la 39ème Finale Internationale se déroulera le 11 septembre à Budapest en Hongrie.

Lois Gilbert

Membre, Comité du Concours

« Les jeunes chefs ont eu deux jours pour découvrir l'Afrique du Sud avant le concours »



Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition International Final 2014 Durban, September 3 - 7



An outstanding programme was provided for the competitors at this, the 38th International Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition. It was an event that the 20 competing young chefs will never forget.

The competitors in the 2014 final came from Australia, Austria, Belgium, Canada, Colombia, Finland, Guadeloupe, Germany, Hungary, Italy, Malaysia, Norway, Russia, South Africa, Sweden, Switzerland, Taiwan, Turkey, the UK and the USA. This year's competition had five female and 15 male competitors, of which only six had English as their home language.

The two days prior to the competition gave

the young chefs a crash course in everything South African. This included a visit to a small game reserve where they were lucky enough to see some of Africa's majestic animals and the opportunity to experience a Zulu cultural centre. South Africa has a rich history with Indian cuisine and the young chefs were also treated to a tour, cooking lesson and tasting at the Durban Spice Emporium where they learned about the unlimited combinations of

spices that make up the local flavours.

On competition day itself the chefs were presented with the traditional black box. This year's mandatory ingredients were one whole cape salmon, a whole chicken and an ostrich fillet, butternut squash, avocado, tomato and pawpaw. The contestants had to use at least 50 per cent of these ingredients and could complement them with a large array of non-mandatory items. Once again, this year's competition was streamed over the internet during the afternoon session.

The competition was expertly judged by the kitchen and tasting judges resulting in a winner's medal for Peter Lex representing the Bailliage of Germany, a runner-up's medal for Rupert Garcia of the Bailliage of Canada and a third place medal for Jhao-Rong Fu from the Bailliage of Taiwan. Congratulations also to Morgan Keyte from the Bailliage of Australia for winning the Wüsthof Award for Kitchen Excellence.

Competitions like this rely on the expertise and dedication

of both the kitchen judges and the tasting judges, all of whom are professional chefs. Thank you to those judges that attended from all corners of the world.

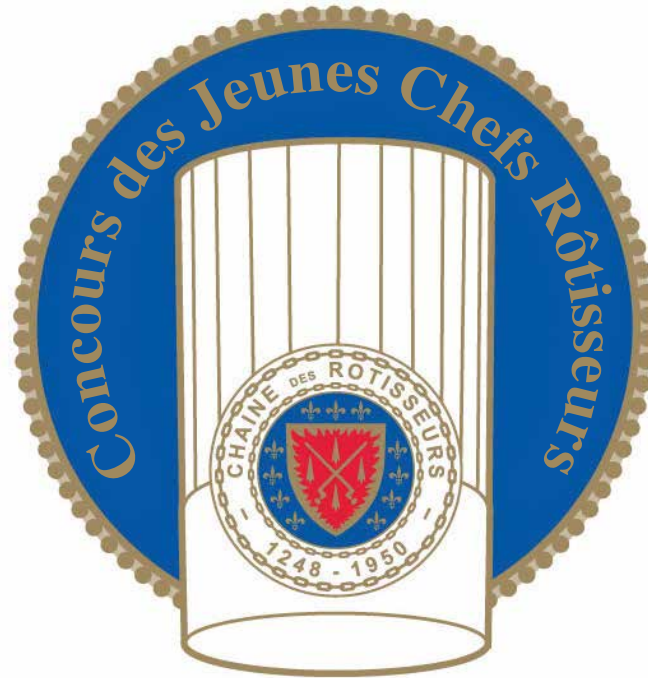
We are grateful as ever to our sponsors: Le Cordon Bleu, Wüsthof Manufacturing, Bragard and Chef's Hat who continue to support the International Competition year after year and our two new sponsors Valrhona and La Cornue. We are also especially grateful to Michel Mellis, Managing Director of Unilever South Africa, for making the kitchens available for this competition. A heartfelt thank you also goes to Bailli Délégué François Ferreira and his team including Argentier Philip Mostert and Chef Sean Webber for their hard work in organising and co-ordinating the entire programme.

Next year the 39th International Final will be held on September 11 in Budapest, Hungary.

Lois Gilbert
Member, Competition Committee

“ The two days prior to the competition gave the young chefs a crash course in everything South African ”





Nous adressons nos remerciements aux sponsors ainsi qu'à tous ceux qui ont apporté leur soutien à la Finale 2014 du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs.

With much appreciation to the sponsors and supporters of the 2014 Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition.



LE CORDON BLEU®



VALRHONA

Expertise & Experience



WÜSTHOF



LA CORNUÉ

BRAGARD

Be your best



Growing for the future

We always care about putting healthy and nutritious food on the table, but we also care about our impact on the earth. We aim to use ingredients and packaging that are sustainably sourced - generating less waste and consuming less energy is all part of our environmentally responsible way of doing business.



www.ufs.com



 Follow us
on Facebook



Concours des Jeunes Sommeliers Finale Internationale Copenhague, le 18 et 19 septembre 2014

Le Bailliage du Danemark a eu l'honneur d'accueillir la Finale Internationale 2014 du Concours des Jeunes Sommeliers. L'édition de cette année présentait un nouveau format d'examens théoriques et pratiques, avec un nombre total porté à 15 concurrents représentant des Bailliages du monde entier.

Pour la première fois, la Finale Internationale du Concours des Jeunes Sommeliers s'est déroulée en deux étapes. Lors d'une demi-finale ardue, les concurrents ont subi un examen écrit sur leurs connaissances du vin et de sa production, suivi par une démonstration pratique du service et une dégustation à l'aveugle de quatre vins, avant que le nombre de 15 prétendants au titre soit réduit à trois.

Ces trois finalistes ont dû ensuite s'affronter pour démontrer leurs compétences dans la décantation, le service du champagne et la correction d'une carte des vins, pour finir par un enchaînement rapide de questions mettant leurs connaissances à l'épreuve.

À l'issue des deux jours de compétition,

Pier-Alexis Soulière du Bailliage d'Australie a été déclaré vainqueur. Pier-Alexis est sommelier au restaurant Est, établissement gastronomique primé situé au centre de Sydney. Jane Lopes du Bailliage des États-Unis a pris la deuxième place, tandis que Tanguy Martin, du Bailliage de Grande-Bretagne, s'est classé troisième.

Un programme d'activités sociales avait été prévu parallèlement au concours, incluant un dîner de bienvenue la veille des épreuves au Restaurant Le Sommelier, une visite du Dansk Vincenter (Centre du vin danois) à Hvidovre [ndlr : Voir l'article sur le sujet, pages 18 - 19], un dîner au Restaurant no.2 sur Hammershøj Quay et une dégustation de bières artisanales Jacobsen offertes par la brasserie Carlsberg.

CRÉDIT PHOTOS

Klaus Møller

Le banquet de remise des récompenses, conclusion de l'événement, s'est déroulé à l'Hôtel d'Angleterre. Les médailles et autres récompenses ont été remises aux gagnants, et tous les concurrents ont été admis à La Chaîne.

Le Grand Argentier Joseph M. Girard, Président du Comité du Concours, n'avait pu se joindre à nous, néanmoins, il a été tenu informé du déroulement des épreuves et du résultat sitôt l'annonce faite. Il a remercié les membres du Comité Klaus Tritschler et Marie Jones pour leur rôle dans la réussite de l'événement. Ces remerciements ont été associés à ceux destinés aux sponsors pour leur généreux soutien - Le Cordon Bleu International, Champagne Laurent-Perrier, Wempe Zeitmeister, Marie Jones, Joseph M. Girard et Barbara et Roger Smith* -, ainsi qu'aux membres du jury et au Bailliage du Danemark pour avoir organisé le concours.

*Pour la liste complète des prix, veuillez consulter le site du concours : competitions.chainedesrotisseurs.com

James Mclsaac

Vice-Chargé de Presse
Bailliage du Selandia



Les membres du jury

Brian Julyan
Président du Jury, Maître Sommelier,
Président de la Court of Master Sommeliers

Bryan Dawes
Maître Sommelier, Directeur de l'Éducation
pour la Court of Master Sommeliers

Frank Kämmer
Maître Sommelier, Conseiller en vins &
auteur, Allemagne

Annemarie Foidl
Présidente, Association des Sommeliers
d'Autriche

Tim Vollerslev
Vice-Président & Cofondateur de
l'Association des Sommeliers du Danemark

Jeunes Sommeliers Competition International Final Copenhagen, September 18 - 19, 2014

The Bailliage of Denmark was honoured to host the 2014 International Final of the Jeunes Sommeliers Competition. This year's Final had a new format of practical and theory testing and more competitors than in previous years, with a total of 15 finalists representing Bailliaiges from around the world.

For the first time the International Final of the Jeunes Sommeliers Competition featured two stages. A rigorous semi-final challenged all competitors to complete a written exam to test their knowledge of wine and its production, followed by a practical exhibition of service skills and a blind tasting test of four wines before the 15 hopefuls were reduced to just three. These three finalists then had to compete against each other demonstrating their skills in decanting wine, serving Champagne, correcting a wine list and culminating in a quick-fire test of their knowledge.

After two days of competing Pier-Alexis Soulière from the Bailliage of Australia was named as the winner. Pier-Alexis is a Sommelier at Est Restaurant, an award-winning, fine-

dining restaurant located in the heart of Sydney. Runner up was Jane Lopes from the Bailliage of USA and in third place was Tanguy Martin from the Bailliage of Great Britain.

Running alongside the formal competition stages was a social programme that included a welcome dinner on the evening before the competition started at the Restaurant Le Sommelier, a visit to the Dansk Vincenter (Danish Wine Centre) in Hvidovre, [Editor: See separate feature on pages 18 - 19], dinner at Restaurant no.2 on Hammershøi Quay and a tasting of hand-crafted Jacobsen beers donated by Carlsberg Brewery.



The Judging Panel

Brian Julyan

Chairman of the Panel of Judges, Master Sommelier, Chief Executive of the Court of Master Sommeliers

Bryan Dawes

Master Sommelier, Director of Education for the Court of Master Sommeliers

Frank Kämmer

Master Sommelier, Wine Consultant & Author, Germany

Annemarie Foidl

President, Austrian Sommeliers Association

Tim Vollerslev

Vice-President, & Co-founder of The Danish Sommelier Association

The conclusion of the event, the Awards Banquet, was held at the Hotel d'Angleterre during which the winners were presented with their medals and other awards and all competitors were inducted into the Chaîne.

Grand Argentier Joseph M Girard, Chair of the Competition Committee, was not able to be present at the event, however he was updated with the progress of the competition and informed of the result as soon as the announcement had been made. He thanked Committee members Klaus Tritschler and Marie Jones for their sterling work in bringing the event to a successful conclusion. These thanks were coupled with those to the sponsors for their generous support - Le Cordon Bleu International, Champagne Laurent-Perrier, Wempe Zeitmeister, Marie Jones, Joseph M Girard and Barbara & Roger Smith* - to the judging panel and the Bailliage of Denmark for hosting the event.

*For full details of the prizes, please go to the competition website: competitions.chainedesrotisseurs.com

James McIsaac

Vice-Chargé de Presse
Bailliage of Selandia



ETERNITY JUST ENTERED
A NEW TIME ZONE.

HELIORO BY KIM



Helioro - the film



PETER PETERS, BAILLI HONORAIRE OF SAXONY
LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2-4, T 0341.211 31 12
AT THE BEST ADDRESSES IN GERMANY AND IN LONDON,
PARIS, MADRID, VIENNA, NEW YORK AND BEIJING. WWW.WEMPE.COM

BY KIM Nine intertwined strands of gold inspired us to create Helioro, our unique jewelry idea launched in 2007. This line will now be completed by the Helioro BY KIM ladies' watch in 18 k rose or white gold with brilliant-cut diamonds. Available exclusively at Wempe in a strictly limited edition. From €16.950.



CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE
1812

Cuvée Rosé.
The Ultimate.



ENJOY CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER RESPONSIBLY

L'association caritative de la Chaîne des Rôtisseurs



Comme le rappelait si pertinemment notre Président Yam Atallah, dans un speech prononcé lors de notre Assemblée Générale de la Chaîne des Rôtisseurs, en juillet dernier, nous - à la Chaîne - nous ne faisons pas que promouvoir la gastronomie et l'œnologie, « nous essayons aussi de venir en aide à ceux qui n'ont pas autant de chance que nous. » [Ndlr : voir le rapport complet, pages 8-9]

Nous avons besoin de votre soutien

L'ACCR a engagé depuis quelques années quelques initiatives pour procurer une aide alimentaire à ceux qui en ont le plus besoin et elle concentre aujourd'hui son action sur la mise en place d'Écoles de cuisine qui permettent de donner un métier à ceux qui n'auraient autrement aucune chance d'en avoir. Apprendre à quelqu'un un métier en relation avec les arts culinaires, c'est non seulement l'aider de manière permanente mais également lui permettre à son tour d'aider son entourage. En fait c'est la concrétisation de l'adage que tous connaissent : « Donne à un homme un poisson, et tu le nourriras pour un jour. Mais apprend à un homme à pêcher, et tu le nourriras pour la vie. »

Le but du Comité de l'ACCR est d'apporter cette aide à celles et ceux qui en ont tellement besoin : les enfants. Nous avons créé et soutenons actuellement trois Écoles de cuisine : une à Évora au Portugal, et deux autres en Afrique du Sud soit l'une à Durban et l'autre près de Cape Town à Riebeeck Valley. Nous soutenons encore, par des dons (mais nous espérons y créer prochainement des Écoles de cuisine), deux autres œuvres caritatives au Caire, Égypte : celle de Ana El-Masry, et celle de l'Orphelinat

d'Alexandrie. Nous sommes également intervenus au profit de l'œuvre Senzaconfini, à Huanuco, Pérou, pour laquelle une ONG italienne apporte aide et soutien aux enfants les plus démunis. Là aussi nous envisageons de préconiser la création d'une École de cuisine, plutôt que d'y apporter encore des fonds.

Ces Écoles de cuisine forment non seulement des Brigades de cuisine, mais aussi celles de salle. À l'issue de leur apprentissage, ces enfants - bien souvent tirés de la rue et de tous ses dangers - auront acquis un métier qui leur permettra de se nourrir et de nourrir leur famille. La boucle est ainsi bouclée, et l'ACCR aura rempli son superbe rôle d'aide et de soutien.

Et c'est dans le but de multiplier ces Écoles de cuisine, pour répondre aux vœux de notre Président, que nous allons entreprendre durant ces toutes prochaines semaines une large campagne d'information à votre intention, afin de vous renseigner complètement quant à ce, et de vous aviser des actions et activités accomplies par ces Écoles. Nous voulons vous en informer régulièrement par des photos, petits films et autres informations Flash, afin que vous soyez en permanence

au courant de ce qui est fait avec vos dons. Soyez généreux pour aider ces enfants et leur permettre de trouver une place gratifiante dans la société. La création d'une École de cuisine exige des fonds !

À l'occasion de la Finale du Concours du Meilleur Jeune Chef Rôtisseur, à Durban, nous avons eu l'occasion de revisiter l'École Ikusasa de Durban, puis celle de Riebeeck Valley. Nous y avons eu le grand bonheur de revoir un des enfants ayant suivi les cours de l'École Ikusasa l'année dernière. En début de session, nous l'avions connu timide, peu sûr de lui et complexé. Nous avons retrouvé ce jeune homme - qui a entre-temps été engagé par un Hotel-Resort important et de haut niveau en Afrique du Sud - fondamentalement changé, heureux de vivre, et partageant avec les autres jeunes, plus démunis que lui, tout ce qu'il avait reçu dans le cadre de l'École Ikusasa. Ce fut pour nous une rencontre bien émouvante, qui nous a donné la certitude que nous avançons dans la bonne voie en vue d'aider celles et ceux qui en ont besoin !

Merci de nous aider à poursuivre cette belle mission...

The Charitable Association of the Chaîne des Rôtisseurs

As our President Yam Atallah mentioned so aptly in his speech at the General Assembly in July, we, at the Chaîne, not only promote gastronomy and oenology, “we also try to help those who are less fortunate than us.” [Ed. See full report on pages 8 - 9]



We need your support

For several years the Charitable Association of the Chaîne des Rôtisseurs, ACCR, has been involved in a number of initiatives to provide food aid to those who need it most. It now concentrates its efforts on establishing cookery schools to teach a profession to individuals who would otherwise not have had that opportunity. Teaching a profession associated with culinary skills not only helps these people on a long-term basis, but enables them in turn to help those closest to them. It is the fulfilment of the well-known saying, “Give a man a fish, you feed him for a day. Teach a man to fish, you feed him for life.”

The aim of the ACCR Committee is to ensure we provide more of this aid to those who need it so much, namely children. We have established and are currently supporting three cookery schools: one in Évora in Portugal, and two others in South Africa, one in Durban and the other near Cape Town in Riebeek Valley. Through donations we are also supporting two other charitable ventures in Cairo, Egypt: at Ana El-Masry and the orphanage of Alexandria (we hope to establish cookery schools there soon). We are also providing assistance to the Senzaconfini project in Huanuco, Peru, where an Italian NGO is offering aid and support to the most

disadvantaged children. We envisage recommending the establishment of a cookery school there rather than providing further funds.

These cookery schools train both kitchen and service brigades. At the end of their training these children - very often taken off the streets with all its associated dangers - will have acquired a profession that will enable them to feed themselves and their families. The circle is therefore complete and the ACCR will have fulfilled its honourable role of providing assistance and support.

It is with the aim of creating more of these cookery schools, to comply with the wishes of our President, that we are launching an extensive information campaign to ensure all members are fully aware of the accomplishments of these schools. We wish to keep you informed on a regular basis through photos, short films and other news flashes, so that you are always up-to-date with what has been achieved with your donations. Please be generous to help these children and enable them to find a rewarding place in society. Setting up a cookery school requires funds!

During the recent Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition, we

had the opportunity to return to the Ikusasa Schools in Durban and Riebeek Valley. We were delighted to see one of the children who had completed the course last year. When we first met him he was a shy, insecure child, lacking in confidence, but on our return we found a young man, now employed by a high quality hotel-resort in South Africa, who had undergone a fundamental transformation. He was full of life and keen to share all that he had learnt at the Ikusasa School with other impoverished youngsters. This was an extremely moving meeting for us, one which showed us with absolute certainty that we are on the right track in helping those who need it!

Thank you for helping us to pursue this rewarding mission...

Dr. Albert HANKENNE
Member of the ACCR Committee





Frank Kämmer MS, un expert en vins allemand

Parmi l'avant-garde des experts en vins, un nom revient encore et toujours : Frank Kämmer, Officier Maître Sommelier à Stuttgart.

On le retrouve souvent aux quatre coins du monde, que ce soit dans un rôle de conseil à Singapour, à une conférence en Chine, en tant qu'examineur pour le prestigieux diplôme de Maître Sommelier à Londres ou encore derrière un bureau en Allemagne travaillant à son prochain livre. Au cours des dernières années, il a publié plus d'une douzaine d'ouvrages et contribue de manière régulière à divers magazines de renom.

La carrière de Frank Kämmer a débuté par une solide éducation gastronomique au magnifique hôtel Schloss Friedrichsruhe dans la campagne allemande, où il avait commencé un apprentissage en 1984. Il est ensuite devenu sommelier du restaurant Délice à Stuttgart, où il enthousiasmait ses clients avec une remarquable sélection de vins. Lors des quatorze années passées à Délice, il a obtenu plusieurs titres et distinctions

au plan national et international, et il a été reconnu en tant que l'un des meilleurs sommeliers d'Europe.

En 1996, Frank Kämmer a réussi le concours de Maître Sommelier, degré international de maîtrise et de connaissances le plus élevé dans cette profession. Cet enthousiaste expert en vins de la région souabe cherche toujours à parfaire ses compétences et à allonger la liste de ses qualifications, obtenant des diplômes et des certificats supplémentaires, notamment celui de Marketing et Gestion hôtelière.

Auteur à succès, il a été le premier Allemand à devenir membre de la célèbre association britannique Circle of Wine Writers. Plus récemment, il est devenu Sommelier certifié en saké et a été nommé Formateur Officiel des Vins de Bourgogne par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne.



Le Bailliage d'Allemagne est fier de pouvoir profiter de l'engagement et de l'implication de Frank Kämmer dans le Concours des Jeunes Sommeliers, à la fois au niveau national et international.

Frank Kämmer MS, a leading German Wine Expert

When speaking about the vanguard of wine experts, one name crops up again and again: Stuttgart's Frank Kämmer, Officier Maître Sommelier.

He is frequently seen around the globe, consulting in Singapore, lecturing in China, examining for the prestigious Master Sommelier Diploma in London, or working in Germany on his next book. He has published more than a dozen books in recent years and regularly contributes to various renowned magazines.

Frank Kämmer's career started with a solid gastronomical education at the beautiful country hotel Schloss Friedrichsruhe in Germany, where he began an apprenticeship in 1984. Later, he became sommelier of restaurant Délice in Stuttgart, where he enthused his customers with a marvellous wine selection. During his 14 years at

Restaurant Délice, he gained many titles and honours, both national and international, and he was recognised as one of Europe's leading sommeliers.

In 1996, Frank Kämmer passed the Master Sommelier examination, which is acknowledged as the highest international level of proficiency and knowledge in this profession. The always-bustling Swabian wine expert was (and still is!) constantly keen to improve his skills and extend his qualifications, gaining additional diplomas and certifications, for instance, in Marketing and Hospitality Management.

A successful writer, he was the first

German to become a member of the renowned British Circle of Wine Writers. Recently he became a Certified Sake Sommelier and was announced as a 'Formateur Officiel des Vins de Bourgogne' by the Burgundy Wine Growers' Association.

The Bailliage of Germany is proud that Frank Kämmer is very much committed to and involved in the Chaîne's Jeunes Sommeliers Competition at both national and international level.

Natalie Lump
Échanson



La Court of Master Sommeliers

La Court of Master Sommeliers a été fondée au Royaume-Uni en 1977 afin d'encourager l'établissement de standards plus élevés pour le service des boissons dans les hôtels et restaurants. La formation était alors, et demeure aujourd'hui, la charte de l'organisation.

Le premier examen de Maître Sommelier s'est tenu au Royaume-Uni en 1969. Huit ans plus tard, la *Court Of Master Sommeliers* s'établissait en tant que premier organisme examinateur pour les sommeliers dans le monde. Des formations sont désormais régulièrement offertes en Europe, en Asie et en Amérique.

Pourquoi aspire-t-on à devenir Maître Sommelier ? Un Maître Sommelier s'engage à fournir les niveaux de service les plus élevés auprès de la clientèle, et à aider d'autres personnes à atteindre les mêmes niveaux d'excellence. Le Maître Sommelier est tour à tour vendeur, expert en vin et dégustateur qualifié qui peut transmettre ses connaissances à ses collègues. Le service du vin ajoute une dimension supplémentaire et permet d'élever les normes du service dans le secteur de la restauration. Si les ventes de vin d'un établissement augmentent, cela se répercute sur le chiffre d'affaires et la rentabilité. De plus, si un établissement fait preuve d'un grand professionnalisme, les clients seront plus enclins à y revenir et à le recommander.

Bien que « Sommelier » soit un titre que beaucoup peuvent revendiquer à tort, devenir un véritable professionnel exige de l'expérience, une formation longue et officielle, des cours et la réussite à des examens.

La *Court of Master Sommeliers* propose plusieurs formations : « Introductory Sommelier Certificate », « Certified Sommelier Certificate », « Advanced Sommelier Certificate » et « Master Sommelier Diploma ». Réussir le certificat de niveau avancé est obligatoire avant de pouvoir passer l'examen prestigieux de Maître Sommelier. Depuis l'introduction du « Master Sommelier Diploma », 219 personnes sont devenues Maître Sommelier dans le monde à ce jour (septembre 2014).

En raison du caractère indépendant de la *Court of Master Sommeliers* au titre d'organisme examinateur, il était logique que le Comité du Concours International des Jeunes Sommeliers de la Chaîne développe un partenariat avec elle. Depuis la première Finale Internationale en 2007,

le Président général de la *Court*, Brian K Julyan, MS, son Directeur de l'Éducation, Bryan Dawes, MS, et le membre du Comité, Frank Kämmer, MS, forment le noyau du jury.

Brian Julyan, MS, est à l'origine de la création de la *Court of Master Sommeliers*, qu'il dirige depuis 1977. Au cours de sa remarquable carrière, il a travaillé dans tous les domaines du secteur de l'hôtellerie, notamment 14 ans en tant que Maître de chai et coordinateur d'événements pour Lord et Lady Clifford of Chudleigh, et neuf ans au poste de Directeur de la restauration pour les camps d'été de l'armée du Ministère de la Défense. Auteur de trois ouvrages, Brian est *Fellow du Hospitality Institute* après examen, Licencié et Membre honoraire du *City and Guilds*, et Membre honoraire de l'*Academy of Food & Wine Service*.

Bryan Dawes, MS, s'implique dans les activités de la *Court of Master Sommeliers* depuis l'obtention de son diplôme de Maître Sommelier en 1985. Il enseigne et juge le programme à tous les niveaux, de l'initiation jusqu'au Masters. Chef de formation, ayant bénéficié d'un contrat d'apprentissage au Dorchester Hotel de Londres, Bryan a consacré une grande partie de sa carrière à l'éducation dans le secteur de l'hôtellerie, qui, à son tour, a entraîné un vif intérêt pour l'enseignement des vins et des spiritueux. Il a développé cette passion en devenant Sommelier, tout d'abord à Rookery Hall dans le Cheshire, avant d'être nommé Sommelier de l'Année au Royaume-Uni en 1983 et d'obtenir son diplôme de Maître Sommelier deux ans plus tard.

[Ndlr : Voir l'article consacré à Frank Kämmer, page 65 de ce numéro]

Les anciens participants au concours des Jeunes Sommeliers qui ont obtenu le diplôme de Maître Sommelier sont :

Drew Hendricks, gagnant en 2007

Christopher Miller et Laura Rhys, respectivement premier et deuxième en 2008

Yohann Jouselin, gagnant en 2009

Ian Cauble, gagnant en 2011

Christopher Bates, gagnant en 2012

The Court of Master Sommeliers

The Court of Master Sommeliers was established in 1977 to encourage improved standards of beverage service in hotels and restaurants. Education was then, and remains today, the Court's charter.

The first Master Sommeliers examination was held in the United Kingdom in 1969. Eight years later the Court of Master Sommeliers was established as the premier examining body for Sommeliers worldwide. Courses are now conducted regularly throughout Europe, Asia and the Americas.

Why aspire to becoming a Master Sommelier? A Master Sommelier is committed to the very highest standards of service and quality customer care, and to helping others achieve the same levels of excellence. The Master Sommelier is a salesman, a wine expert and a qualified taster who can pass on his or her knowledge to colleagues. Wine service improves and helps to raise standards of food service throughout the hospitality industry. As an establishment's wine sales increase, so do turnover and profitability. Furthermore, increased professionalism encourages more customers to return and to recommend your establishment.

Although 'Sommelier' is a job title potentially anyone may misleadingly claim, becoming professionally qualified requires experience, long training, formal education, classes and examinations.

The Court of Master Sommeliers offers the 'Introductory Sommelier Certificate', the 'Certified Sommelier Certificate', the 'Advanced Sommelier Certificate' and the 'Master Sommelier Diploma'. Passing the Advanced examination is mandatory before sitting for the prestigious Masters exam. Since the Master Sommelier Diploma was introduced 219 people from around the world have become Master Sommeliers to date (September 2014).

With its independent credentials as an examining body, it was logical that the Committee of the Chaîne's International Jeunes Sommeliers Competition should develop a partnership with the Court of Master Sommeliers. From the first International Final in 2007, the Court's Chief Executive, Brian K Julyan MS, its Education Director, Bryan Dawes MS and Board member, Frank Kämmer MS, have formed the core of the judging panel.

Brian Julyan, MS, proposed the formation of the Court

of Master Sommeliers and has led the organisation since its inception in 1977.

Throughout his distinguished career he has worked in all areas of the hospitality industry, including 14 years as Cellar Master and Event Consultant for The Lord and Lady Clifford of Chudleigh and nine years as Catering Manager for The Ministry of Defence Summer Army camps. The author of three books, Brian is a Fellow of the Hospitality Institute by examination, a Licentiate and Honorary Member of City and Guilds and an Honorary Member of The Academy of Food & Wine Service.

Bryan Dawes MS has been involved with the Court of Master Sommeliers since achieving his Master Sommelier qualification in 1985. He teaches and examines all levels of the programme from introductory level to Masters. Originally a chef, indentured at the Dorchester Hotel in London, most of Bryan's career has been in Hospitality education, which in turn fostered a deeper interest in wine and spirit education. He developed this interest by becoming a Sommelier, first at Rookery Hall in Cheshire before being named the UK Sommelier of the Year in 1983 and passing his MS diploma two years later.

[Editor: See separate feature about Frank Kämmer on page 65 of this issue]

Past Jeunes Sommelier participants who have achieved the Master Sommelier distinction are:

2007 Winner Drew Hendricks

2008 Winner Christopher Miller and Runner-up Laura Rhys

2009 Winner Yohann Jousselin

2011 Winner Ian Cauble

2012 Winner Christopher Bates



Le Chef Terence Chew

Terence Chew, Conseiller Culinaire, est à la fois le Directeur de la restauration et le Chef-cuisinier du Sentosa Golf Club de Singapour. Vétéran dans l'art de la cuisine occidentale, le Chef Terence compte plus de 30 ans d'expertise culinaire à Londres et à Singapour.



« Mes créations contemporaines sont le résultat de mon engagement à utiliser les produits de saison les plus frais, associés aux meilleurs ingrédients du monde. Chaque création se doit d'être la meilleure possible »



Terence s'est pris de passion pour la cuisine dès son plus jeune âge. Après avoir suivi un programme en gestion dans une école hôtelière de Singapour, il a perfectionné ses compétences culinaires dans certains des établissements les plus prestigieux au monde, à l'image de l'hôtel Dorchester à Londres et du Shangri-La à Singapour. Il a également travaillé aux côtés des plus grands chefs internationaux, effectuant notamment un apprentissage auprès d'Anton Mosimann.

Chef maintes fois primé, récompensé de 24 médailles culinaires (12 médailles d'or, 1 médaille d'or de l'excellence, 10 médailles d'argent et 1 médaille de bronze), il pratique une philosophie simple et réconfortante. « Mes créations contemporaines sont le résultat de mon engagement à utiliser les produits de saison les plus frais, associés aux meilleurs ingrédients du monde. Chaque création se doit d'être la meilleure possible ».

Motivé par son amour de la bonne chère, Terence Chew a parcouru le monde à la recherche de nouvelles saveurs et techniques. Le foie gras est l'une de ses spécialités. « Je ressens un lien émotionnel avec le foie gras chaque fois que j'en prépare », explique-t-il.

Terence Chew est également une source d'inspiration pour les étoiles montantes de la gastronomie à Singapour, comme l'explique le Bailli Délégué Mervyn Fong : « Terence est non seulement un chef excellent, mais aussi un formidable mentor pour de nombreux jeunes chefs de Singapour. Il est toujours prêt à mettre de nouvelles idées et techniques au banc d'essai, et son dîner pour le Tournoi de golf annuel de la Chaîne est devenu un événement incontournable du calendrier du Bailliage de Singapour. C'est un exemple dans notre milieu ».

Dans son rôle de Chef-cuisinier du Sentosa Golf Club, Terence Chew dirige une brigade culinaire de près de



quarante de personnes. L'élaboration de nouveaux menus et de techniques culinaires pour sublimer l'expérience gustative, en plus de la présentation créative des plats, ne sont que quelques-uns des moyens par lesquels le Chef Terence souhaite raffiner l'art de la bonne chère.



Chef Terence Chew



Terence Chew, Conseiller Culinaire, is the Food and Beverage Director / Executive Chef of the Sentosa Golf Club Singapore. A veteran in the art of western cuisine, Chef Terence has garnered more than 30 years of culinary expertise both in London and Singapore.

Chef Terence discovered a passion for cooking at a young age. After completing a Hotel Catering management programme in Singapore, he honed his culinary skills at some of the world's most prestigious establishments, including London's Dorchester Hotel and the Shangri-La Hotel in Singapore. He has also worked with some of the world's leading chefs, including an apprenticeship with Anton Mosimann.

An award-winning chef with 24 culinary medals (12 Gold, 1 Gold Excellence, 10 Silver, 1 Bronze,) to his name, Terence's philosophy of food is simple and heartwarming. "My contemporary

“ My contemporary creations are a result of my commitment to using the freshest seasonal products supplemented with the best ingredients from around the world. Every creation must be the best it can be ”



creations are a result of my commitment to using the freshest seasonal products supplemented with the best ingredients from around the world. Every creation must be the best it can be.”

Driven by his love of food, Terence Chew has travelled the world seeking new flavours and techniques. Foie gras is a particular speciality. “I’m emotionally connected each time I prepare foie gras,” he explained.

Terence Chew is also an inspiration to young and upcoming chefs in Singapore, as Bailli Délégué Mervyn Fong explained, “Terence is not only an excellent chef,

but is a great mentor to numerous younger chefs in Singapore. Always keen to experiment with new ideas and techniques, his dinner at our annual Chaîne Golf Tournament has become a signature event in the Singapore Bailliage calendar. He is a credit to the industry.”

In his role as Executive Chef at the Sentosa Golf Club Terence Chew leads a culinary brigade of some 40 staff. Developing new menus and new cooking techniques to enhance the dining experience as well as presenting dishes creatively are just some ways Chef Terence plans to refine the art of cooking.



Des fonctions d'apprenti à celles de Directeur d'hôtel Georg Imlauer, Bailli de Salzbourg

Les hôtels du groupe Imlauer sont parmi les plus grands d'Autriche en gestion privée. Le portefeuille du groupe compte des hôtels 4 étoiles à Salzbourg et à Vienne, ainsi que quatre restaurants et bars, et un service de traiteur d'une capacité allant jusqu'à 2 000 personnes.



Le groupe Imlauer a été fondé par Georg Imlauer, Bailli de Salzbourg. Après avoir effectué un apprentissage de cuisinier et serveur dans le paisible petit village montagnard de Saalfelden am Steinernen Meer, Georg a perfectionné ses connaissances en travaillant sur des bateaux de croisière et dans des hôtels réputés du Tyrol, de Munich et de Salzbourg.

En 2003, Georg a ouvert son premier hôtel à Salzbourg, l'Imlauer Altstadt, bientôt suivi par deux autres à Vienne. Le dernier venu du groupe est le Crowne Plaza Salzburg - The Pitter, avec ses deux restaurants : PitterKeller et Rainerstube. Ce dernier, rebaptisé Restaurant Imlauer, est rapidement devenu un lieu de haute gastronomie parmi les connaisseurs.

Dès l'acquisition d'un site, le groupe Imlauer a pour politique d'investir des millions d'euros pour réaliser des travaux soignés de rénovation, la dernière en date étant celle du Crowne Plaza Salzburg - The Pitter. L'objectif est de transformer ce bâtiment traditionnel en un hôtel destiné aux habitants de Salzbourg,

avec quelques ajouts intéressants, dont le Pitter Event Center, espace de 1 200 m², et un dernier étage entièrement nouveau, d'où les clients pourront jouir de vues spectaculaires sur le centre historique de la ville. L'Imlauer Sky - Bar & Restaurant, qui domine les toits de la ville, offre aux convives une expérience gastronomique inoubliable de la même qualité que le restaurant gastronomique Imlauer. Les membres et les invités de la Chaîne auront très certainement l'occasion de découvrir ces lieux par eux-mêmes dans l'avenir !

Georg Imlauer est devenu membre Professionnel de la Chaîne en 1995 et, en 2005, il a été nommé Bailli de Salzbourg. C'est à la fois un membre enthousiaste et un fervent promoteur de la culture raffinée de la table. Avec son équipe, il organise un Heringsschmaus annuel. Comprenant un mets autrichien traditionnel de filets de hareng, pommes et oignons, servi le mercredi des Cendres, cet événement auquel participent de nombreux membres de la Chaîne en Autriche fait désormais partie intégrante du programme annuel.



From apprentice to successful hotel operator Bailli of Salzburg, Georg Imlauer

The hotels within the Imlauer Group rank among the largest privately-operated hotels in Austria. The Group's portfolio includes 4-star hotels in Salzburg and Vienna as well as four restaurants and bars and a catering service for up to 2,000 guests.

The Imlauer Group was founded by Georg Imlauer, Bailli of Salzburg. After completing an apprenticeship as a cook and waiter in the small, tranquil mountain village of Saalfelden am Steinernen Meer, Georg refined his skills working on cruise ships and in renowned hotels in Tyrol, Munich and Salzburg.

In 2003 Georg opened his first hotel, the Imlauer Altstadt in Salzburg, soon to be followed by two further hotels in Vienna. The latest addition to the group is the Crowne Plaza Salzburg - The Pitter, which brought with it two restaurants the PitterKeller and the Rainerstube. After a name change to Restaurant Imlauer, this latter venue quickly became an insider's tip for first class gastronomy.

After acquiring a venue, the Imlauer Group has made it a policy to invest millions of Euros in its careful renovation, with the latest project being the elaborate plans for the Crowne Plaza Salzburg - The Pitter. The aim is to restore this traditional building as a hotel for the people of Salzburg, with some interesting additions, including the 1,200m²

Pitter Event Center and a whole new top floor designed to present guests with a spectacular view of the historic old part of Salzburg. The Imlauer Sky - Bar & Restaurant, high above the rooftops of the city, offers diners an unforgettable gastronomic experience of the same quality as the gourmet Restaurant Imlauer. There is a very good chance that members and guests of the Chaîne may have the opportunity to enjoy this experience for themselves in the future!

Georg Imlauer became a professional member of the Chaîne in 1995 and in 2005 was appointed Bailli of Salzburg. He is both an enthusiastic member and a keen promoter of refined table culture. With his team he organises the annual Heringschmaus. Comprising a typical Austrian dish of herring fillet, apples and onions, served on Ash Wednesday, this has become a regular event enjoyed annually by many members of the Chaîne in Austria.

Norbert Simon
Chancelier



Un conte de deux hôteliers norvégiens



Tarje Hellebust, Radisson Blu Plaza, Oslo



Le Conseiller Culinaire Tarje Hellebust est le Directeur général du Radisson Blu Plaza Hotel à Oslo et Directeur Régional du Carlson Rezidor. Appartenant à la troisième génération d'une famille d'hôteliers et chef de formation, Tarje a effectué un apprentissage à l'Hotel Continental d'Oslo avant de parcourir le monde à bord du Royal Viking Star en tant que sommelier. Il a également exercé la fonction de Directeur général du Hesperia Hotel à Helsinki, du Blu Royal Viking Hotel à Stockholm, du Radisson Blu Portman Hotel de Londres et du Radisson Blu primé de l'aéroport de Manchester au Royaume-Uni.

Mais après 17 ans passés à l'étranger, c'est son retour en 2002 dans sa ville natale d'Oslo au poste de Directeur général du Radisson Blu Plaza Hotel que Tarje qualifie de « grand moment » pour sa famille et lui-même.

S'exprimant sur son adhésion à la Chaîne, Tarje confie : « Pouvoir se retrouver entre amis et collègues, anciens et nouveaux, grâce à la Chaîne est un immense plaisir, car

cela nous place en compagnie de personnes partageant les mêmes intérêts : l'essence de l'hospitalité, des mets excellents respectant les ingrédients et la préparation, des personnes heureuses et des grands vins. Un mélange d'exception ! »

« Mais après 17 ans passés à l'étranger, c'est son retour en 2002 dans sa ville natale d'Oslo au poste de Directeur général du Radisson Blu Plaza Hotel que Tarje qualifie de « grand moment » pour sa famille et lui-même »

Bjarte Gjerde **Rica Nidelven, Trondheim**

Le Chargé de Missions Bjarte Gjerde est Directeur régional de 12 hôtels Rica - qui seront bientôt rebaptisés Scandic à la suite de la vente au début de l'année du portefeuille de la famille Rivelesrud à Scandic, le plus grand groupe hôtelier de Scandinavie.

Bjarte est diplômé de l'Université et de l'École de commerce norvégienne de Bergen, s'étant spécialisé dans le leadership stratégique. Il a suivi des programmes de management avec Inter Nor Hotels, Reso Hotels, Rezidor Hotel Group et Rica Hotels.

En plus de son poste de Directeur régional, Bjarte Gjerde a également occupé les fonctions de Directeur général du Rica Nidelven Hotel de Trondheim, avant même son ouverture officielle en 2003, et a été à l'origine du développement de ses concepts primés de restauration. La cuisine reconnue de l'hôtel abrite plusieurs chefs primés, et compte parmi ses récompenses le titre de « Meilleur petit-déjeuner de Norvège », distinction remportée neuf années d'affilée.

Gjerde s'est personnellement vu décerner le titre de « Directeur d'hôtel norvégien de l'année » pour son action au Rica Nidelven Hotel.

« Bjarte Gjerde a également occupé les fonctions de Directeur général du Rica Nidelven Hotel de Trondheim, avant même son ouverture officielle en 2003, et a été à l'origine du développement de ses concepts primés de restauration »



Crédit Photo / Image by: Ulf Dalheim



A tale of two Norwegian Hoteliers

Tarje Hellebust Radisson Blu Plaza, Oslo

Conseiller Culinaire, Tarje Hellebust is General Manager of the Radisson Blu Plaza Hotel in Oslo and District Director, Carlson Rezidor. A third generation hotelier and trained chef, Tarje completed an apprenticeship at the Hotel Continental in Oslo before working his way around the world as Wine Steward on board the Royal Viking Star. Other managerial positions include General Manager of the Hesperia Hotel in Helsinki, the Radisson Blu Royal Viking Hotel in Stockholm, the Radisson Blu Portman Hotel in London and the award-winning Radisson Blu at Manchester Airport in the UK.

But it was returning to his home town of Oslo as General Manager of the Radisson Blu Plaza Hotel in 2002, after a 17-year stint abroad that Tarje describes as an “all-time high” for him and his family.

Commenting on his membership of the Chaîne, Tarje said, “Being able to meet new and old friends and colleagues through the Chaîne is a great pleasure as one basically meets people with the same interest as oneself: the essence of hospitality, excellent food with respect for the ingredients and the preparation, happy people and fine wines. That’s quite a combination!”

“ But it was returning to his home town of Oslo as General Manager of the Radisson Blu Plaza Hotel in 2002, after a 17-year stint abroad that Tarje describes as an “all-time high” for him and his family ”





Image by / Crédit photo : Ulf Dalheim



“ Bjarte Gjerde has also been General Manager of the Rica Nidelven Hotel in Trondheim since before its official opening in 2003 and responsible for developing its award-winning food and beverage concepts ”

Bjarte Gjerde Rica Nidelven, Trondheim

Chargé de Missions, Bjarte Gjerde is Regional Director of 12 Rica hotels - soon to be rebranded Scandic following the Rivelsrud family's sale of their portfolio to Scandic, the largest hotel company in the Nordics, earlier this year.

Bjarte graduated from the University and Norwegian Business School in Bergen, a specialist in strategic leadership. He has completed management programmes with Inter Nor Hotels, Reso Hotels, Rezidor Hotel Group and Rica Hotels.

In addition to his position as Regional Director, Bjarte Gjerde has also been General Manager of the Rica Nidelven Hotel in Trondheim since before its official opening in 2003 and responsible for developing its award-winning food and beverage concepts. The hotel's kitchen is home to several prize-winning chefs and among its accolades is the title of “Norway's Best Breakfast,” a title it has won for nine consecutive years.

Gjerde has himself been awarded Norwegian Hotel Leader of the Year as a result of his work at the Rica Nidelven Hotel.

Tapio Sointu

L'homme à l'origine de la cuisine lapone moderne

Nommé Membre du Conseil d'Honneur plus tôt dans l'année, Tapio Sointu est l'un des chefs les plus célèbres de Finlande et un fer de lance du milieu professionnel, reconnu pour avoir popularisé la cuisine lapone dans le monde et écrit l'histoire de la Chaîne en Finlande.



Credit photo / Image by: Ilkka Ikonen

Né à Turku dans le sud de la Finlande et formé à Helsinki, Tapio Sointu a consacré sa carrière à l'enseignement et au développement de la cuisine finlandaise dans le nord du pays, et plus particulièrement dans la province de Laponie, où il s'est installé au début des années 1970 avec son épouse Lea, également professionnelle du milieu culinaire et originaire de ces contrées.

Tapio avait apporté avec lui des compétences illustrant les toutes dernières techniques en matière de formation et ainsi qu'une expérience culinaire acquise chez Motti, l'un des restaurants les plus respectés de l'époque. Dès son arrivée, il s'est plongé dans le monde de la cuisine lapone et de ses ingrédients, voyageant à travers cette province, consignait son patrimoine culinaire et discutant de la cuisine locale avec les habitants. Il a ainsi développé un style basé sur des plats traditionnels ancestraux à base d'ingrédients lapons, mais pouvant être préparés dans des cuisines modernes. Ses créations sont le reflet d'un respect profond, voire d'une révérence, pour la tradition.

La longue présence de Tapio dans les rangs de la Chaîne l'a également aidé dans sa quête visant à s'imprégner de la cuisine lapone et à la cultiver. « Dans les années 1970, j'ai eu la chance de rencontrer personnellement les

fondateurs de la Chaîne en Finlande, ainsi que les professionnels qui ont organisé les premiers Chapitres de Finlande à Helsinki, Turku et Rovaniemi. Ces relations ont joué un rôle important dans mes travaux ultérieurs », explique Tapio.

Son action a été mise à l'honneur en 2013 pendant le Grand Chapitre de Finlande, lorsqu'il a été décidé de créer le Fonds Tapio Sointu, géré par le Bailliage de Laponie en soutien à l'enseignement culinaire dans cette province.

Tapio est également l'auteur de plusieurs livres : le premier était un ouvrage court sur les plats à base de renne et, plus récemment, il a rédigé et publié une histoire du Bailliage de Laponie. « J'ai pensé que la responsabilité me revenait de consigner les débuts de la Chaîne en Finlande », explique-t-il. « Je tenais également à mettre en relief les valeurs, l'élégance et la conduite de la Chaîne pour les générations futures ».

Lorsqu'on lui demande ce qu'il apprécie le plus dans la Chaîne, il répond : « La manière dont elle suscite l'intérêt pour les cuisines nationales et les pratiques en matière d'alimentation. Les relations sociales et les nombreuses amitiés tissées grâce à la Chaîne ont véritablement enrichi ma vie ».

Tapio Sointu

The man behind modern Lappish Cuisine

Nominated as a Member of the Conseil d'Honneur earlier this year, Tapio Sointu is one of Finland's best-known chefs and vocational leaders, credited with popularising Lappish Cuisine around the world and writing the history of the Chaîne in Finland.

Born in Turku in Southern Finland and educated in Helsinki, Tapio Sointu has dedicated his career to teaching and developing Finnish cuisine in the north of the country, in the province generally known as Lapland, to where he moved, with his wife, Lea, a fellow culinary professional and native Laplander, in the early 1970s.

Tapio brought with him skills reflecting the latest in culinary training and experience of working in Motti, one of the most respected restaurants of the time. He quickly immersed himself in the world of Lappish cuisine and its ingredients, travelling throughout the province, recording its culinary heritage and talking to the local people about food. He went on to develop a style of cuisine based on time-honoured traditional dishes, using Lappish ingredients, but that could be prepared in modern kitchens. All of his creations show a deep respect, even reverence, for tradition.

Tapio's long membership of the Chaîne, has also helped him in his quest to capture and cultivate Lappish cuisine. "In the 1970s I had a chance to meet personally the founders of the Chaîne in Finland and the professionals who organised Finland's first Chapitres in Helsinki, Turku and Rovaniemi. These acquaintances have played a major role in my later work," Tapio explained.

His work was honoured in 2013 at the Grand Chapitre in Finland when a decision was made to establish the Tapio Sointu Fund, to be administered by the Lapland Bailliage to

support culinary education in the province.

Tapio has also published several books, the first a short work on reindeer dishes and more recently he has compiled and published a history of the Lapland Bailliage. "I felt that it was my responsibility to record the early days of the Chaîne in Finland," he explained. "I also wanted to highlight the Chaîne's values, manners and behaviour for future generations."

Asked what he values most about the Chaîne, Tapio said, "The way it fosters interest in national cuisines and practices around food. The social relationships and numerous friends developed through the Chaîne have also truly enriched my life."



Originalité et gastronomie à Athènes



à Athènes

La ville antique d'Athènes est en passe de devenir un lieu incontournable sur la carte culinaire européenne, s'enorgueillissant de huit étoiles au Michelin réparties entre six restaurants, soit un chiffre plus élevé que dans aucune autre grande ville d'Europe.

Funky Gourmet est l'un des grands noms de la scène culinaire d'Athènes. Situé dans le quartier en vogue de Keramikos, Funky Gourmet a reçu les éloges des critiques culinaires en Grèce et s'est vu décerner un cortège de récompenses internationales, notamment une sixième place du prix Traveler's Choice de Tripadvisor en 2013, dans la catégorie des restaurants gastronomiques préférés.

La consécration est arrivée cette année sous la forme de deux étoiles au Michelin. Dans sa description de Funky Gourmet, le guide Michelin déclare : « On y déguste une cuisine créative remarquablement mitonnée, aux présentations surprenantes mais très bien pensées ».

Funky Gourmet doit son succès à la passion et au talent d'Argyro Hiliadaki, de Georgianna Hiliadaki, Maître Rôtisseur, et de Nikos Roussos, Maître Rôtisseur, véritables fers de lance de ce restaurant. Dans les cuisines, Georgianna Hiliadaki et Nikos Roussos sont deux des trois chefs grecs titulaires de deux étoiles au Michelin, et Georgianna est l'une des rares femmes au monde à avoir réussi cet exploit.

Le trio a fondé Funky Gourmet en 2007. Georgianna Hiliadaki a obtenu un diplôme en Relations européennes à l'université de



Reading en Angleterre, avant que sa passion pour la cuisine l'emmène à New York et à l'*Institute of Culinary Education* de Manhattan, où elle a décroché un diplôme en arts culinaires et en gestion de restaurant. Nikos Roussos avait lui aussi entamé une carrière entièrement différente : il a étudié la gestion commerciale à l'*American College of Greece* de Deree, puis a travaillé pour l'entreprise familiale avant que son amour pour la cuisine l'incite à un changement de cap. Il a lui aussi suivi les cours de l'*Institute of Culinary Education* de Manhattan, obtenant un diplôme en arts culinaires. Argyro Hiliadaki a étudié la conservation des œuvres d'art au *Camberwell College of Arts* de Londres, et a travaillé au musée Benaki d'Athènes avant de devenir copropriétaire de Funky Gourmet.

Situé dans un bâtiment de style néo-classique, le restaurant présente une décoration minimaliste dans une atmosphère propice à la relaxation. Son nom « Funky Gourmet » est le reflet du style culinaire, mélange d'originalité et de gastronomie. Les plats grecs classiques ont été remis au goût du jour et restructurés à l'aide de techniques culinaires de pointe, pour créer une cuisine qui se veut à la fois innovante et ludique, « qui active les sens et invite véritablement les convives à s'engager d'une manière stimulante, palpitante et non conventionnelle ».

« Dans les cuisines, Georgianna Hiliadaki et Nikos Roussos sont deux des trois chefs grecs titulaires de deux étoiles au Michelin »



It's Funky and it's Gourmet in Athens



The ancient city of Athens is becoming a city to be reckoned with on the European culinary map, boasting eight Michelin stars across six restaurants - more than many other major cities of Europe.

One of the stars of the Athens culinary scene is Funky Gourmet. Located in the trendy and upcoming area of Keramikos, Funky Gourmet has received wide acclaim from food critics in Greece and has earned significant international recognition with a string of awards, including a sixth place listing by Tripadvisor in its 2013 Traveler's Choice favourite fine dining restaurants in the world.

An even greater accolade, Funky Gourmet has this year joined the elite group of restaurants to be awarded two Michelin

stars. Awarding Funky Gourmet its second star, the Michelin Guide stated that the restaurant's food, "has immeasurable thought, creativity and taste that matches its playfulness."

Funky Gourmet owes its success to the passion and skills of Argyro Hiliadaki, Georgianna Hiliadaki, Maître Rôtisseur and Nikos Roussos, Maître Rôtisseur who are the driving force behind the restaurant. Chefs, Georgianna Hiliadaki and Nikos Roussos are now two of only three Greek chefs to hold two Michelin stars and Georgianna is one of



**“ Chefs,
Georgianna
Hiliadaki
and Nikos
Roussos are
now two of
only three
Greek chefs
to hold two
Michelin
stars ”**

the very few female chefs anywhere in the world to boast this achievement.

The trio founded Funky Gourmet in 2007. Georgianna Hiliadaki completed a degree in European Relations at the University of Reading in England before her passion for cooking took her to New York where she attended the Institute of Culinary Education in Manhattan and graduated with a degree in Culinary Arts and Restaurant Management. Nikos Roussos also embarked originally on a completely different career – he studied Business Administration at Deree, the American College of Greece and moved into the family business for a short time before his love of cooking forced a change of course. He too attended the Institute of Culinary Education in Manhattan,

graduating with a degree in Culinary Arts. Argyro Hiliadaki studied Art Conservation at Camberwell College of Arts in London and worked at the Benaki Museum in Athens before becoming joint owner of Funky Gourmet.

Located in a neo-classical building, the restaurant’s décor is minimalist and the ambience relaxing. The restaurant is named after the style of its food, which is described as a combination of ‘funky and gourmet’. Classic Greek dishes are reinvented and restructured using advanced culinary techniques to create a cuisine that aims to be innovative but at the same time playful, “that activates the senses and that truly engages our guests in a stimulating, exciting and unconventional way.”



La gastronomie et les rallyes

Au premier abord, la gastronomie et les rallyes n'ont rien de compatible, mais poursuivez la lecture et découvrez pourquoi ils forment en réalité une alliance parfaite.



La gastronomie et les rallyes ont deux points en commun : le plaisir et le risque. Le plaisir de savourer un plat extraordinaire en compagnie de copains, le plaisir de repousser ses limites et celles de la voiture et de se mesurer à des amis, et le risque de tomber sur un plat immangeable ou de casser la voiture.

Dans les années 60, j'ai couru des rallyes internationaux et des courses de côte. C'était un énorme plaisir car tout le monde avait la possibilité de bien se placer voire de gagner. Les grands constructeurs automobiles étaient pratiquement absents. Aujourd'hui, un amateur n'a aucune chance contre les professionnels. Maintenant, à un âge plus respectable, mon amour pour le sport automobile est toujours bien vivant. Depuis plus de 10 ans, je me contente de faire des rallyes de régularité qui ne cherchent pas l'extrême mais qui, selon la course, peuvent être très éprouvants et de longue durée.

Pendant ces rallyes, j'ai eu le plaisir de rencontrer l'épouse de notre Président, Laure Many Atallah, au Tour de Corse Historique et au Rallye Monte Carlo Historique. Elle est également mordue de compétitions automobiles.

Revenons maintenant aux points communs entre la gastronomie et les rallyes ... la découverte historique, culturelle, ludique et gastronomique d'une région, en favorisant l'esprit d'équipe, la compétitivité, l'échange et la communication dans la convivialité.

À la fin de chaque étape, une table nous est déjà réservée dans les meilleurs restaurants, et cela bien en avance, car les quelque 700 participants (350 voitures) et les officiels se « battent » pour les meilleures places. Un superbe repas en compagnie de copains et d'amis compétiteurs est le couronnement d'une journée émaillée de difficultés.



Gastronomy and Rallies

At first glance it may appear that these two do not fit well together, but read on and find out why they are actually a perfect match.

Gastronomy and Rallies have two things in common: pleasure and risk. The pleasure of savouring an extraordinary meal in the company of friends, the pleasure of pushing yourself and your car to the limit and competing with friends, and the risk of coming across a disgusting dish or crashing your car.

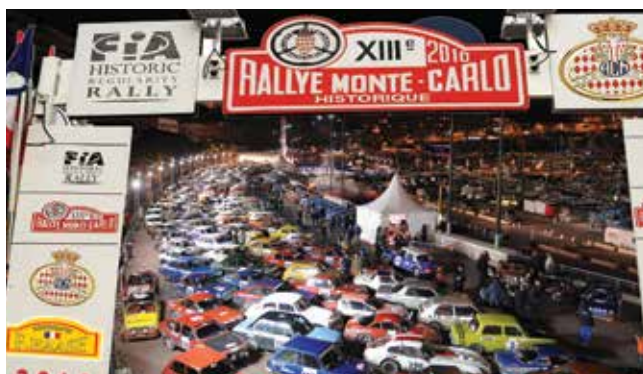
In the 1960s, I raced in international rallies and hill climbs. It was a huge pleasure as everybody had the chance to finish in a good position or even to win. The big car manufacturers were practically absent. Today, an amateur has no chance against the professionals. Now, at a more respectable age, my love for motor sports is still alive and well. For more than 10 years, I've been happy doing regular rallies that don't take things to extremes but that can, depending on the rally, be incredibly demanding and last a long time. During these rallies, I was lucky enough to meet our President's wife, Laure Many Atallah, at the Tour de Corse Historique and the Rallye Monte Carlo Historique. She has also been bitten by the motor racing bug.

And now we come to something else that Gastronomy and Rallies have in common... the historic, cultural, fun and gastronomic discovery of a region, encouraging team spirit, competitiveness, interaction and communication in a friendly environment.

We book a table in one of the best restaurants well in advance of the completion of each stage as the 700 or so participants (350 cars) and officials 'fight' for the best places. A fantastic meal shared with friends and fellow competitors finishes off a difficult day.

Günter Albert

*Member of the Conseil d'Administration
Bailli Délégué Honoraire, Monaco*





Le Chef Kevin Joseph

Kevin Joseph est le Chef-cuisinier primé de l'Oyster Box, établissement membre de la collection *Red Carnation Hotels* et du groupe *Leading Hotels of the World*, qui se trouve à Umhlanga en Afrique du Sud sur un site féerique du littoral de l'Océan Indien.

Dans ses fonctions de Chef-cuisinier de l'Oyster Box, Kevin Joseph supervise une sélection de styles et d'expériences culinaires diverses, allant de la gastronomie jusqu'aux repas décontractés, et qui inclut la légendaire Grill Room, l'élégant Oyster Bar et le célèbre Curry Buffet du restaurant Ocean Terrace. Il décrit son style culinaire comme étant « classique avec une touche de modernité » et affirme « je suis un passionné de la gastronomie, j'utilise des ingrédients de saison et je cuisine du fond du cœur ».

Kevin est devenu chef après avoir quitté la Marine sud-africaine. Vingt-deux ans plus tard, il ne pourrait imaginer pratiquer un autre métier. Avant de rejoindre l'Oyster Box il y a une dizaine d'années, Kevin avait acquis de l'expérience et des connaissances culinaires dans certains des hôtels les plus prestigieux du monde, notamment le Peninsula au Cap, le Raffles à Singapour, ainsi que dans les restaurants étoilés au Michelin Tamarind et Claridges à Londres. Il recommande fortement les voyages aux jeunes chefs en herbe. « Seule l'expérience permet d'élargir son répertoire et ses connaissances des diverses cultures culinaires existant à travers le monde », explique-t-il.

Cette expérience internationale est désormais mise

en application pour le plus grand plaisir des clients de l'Oyster Box, sous la forme de menus exaltants qui flattent les papilles des convives, avec un accent porté sur les ingrédients de saison les plus frais provenant de producteurs locaux. En raison de son emplacement sur le littoral de l'Océan Indien, les fruits de mer tiennent évidemment une place de choix dans les menus de l'Oyster Box, avec des plats incluant des crevettes au pecorino servies avec une crème au Bouchard Finlayson, roquette au pesto et filaments de grana padano. Cependant, la spécialité de Kevin est, selon lui, le Canard à la pêche, version moderne du classique Canard à l'orange.

Ce n'est pas seulement la créativité culinaire qui exalte Kevin dans sa carrière de chef. Lorsqu'on lui demande quel est le meilleur aspect de son métier, il répond : « Avoir l'occasion de mettre en application mes compétences et ma créativité pour ravir mes clients. Leur plaisir est la plus grande récompense de mon originalité ».

En plus de l'importance des voyages et de la découverte de cultures culinaires différentes, Kevin a un dernier conseil pour les jeunes chefs : « Si vous travaillez dur et que vous persévérez, vous atteindrez les sommets ».

Chef Kevin Joseph

Kevin Joseph is the award-winning Executive Chef at The Oyster Box, a member of the Red Carnation Hotels Collection and a Leading Hotel of the World, which occupies a stunning spot on the Indian Ocean coastline at Umhlanga, South Africa.

As Executive Chef of The Oyster Box, Kevin Joseph oversees a portfolio of diverse dining styles and experiences, from fine dining to casual and relaxed meals, including the legendary Grill Room, the stylish Oyster Bar and the famous Curry Buffet in the Ocean Terrace Restaurant. He describes his own cooking style as “classic with a twist of modern,” and emphasises, “I am passionate about food, using seasonal ingredients and I cook from my heart.”

Kevin became a chef after leaving the South African navy. Twenty-two years later he says he can’t imagine doing anything else. Before coming to The Oyster Box some 10 years ago, Kevin gained culinary experience and knowledge working in some of the world’s most prestigious hotels, including The Peninsula Hotel in Cape Town, Raffles Hotel in Singapore and the Michelin-starred Tamarind and Claridges Restaurants in London. He thoroughly recommends travelling to any aspiring young chef. “The only way to increase your repertoire and expand your knowledge of the diverse culture of food that is available around the world is through first-hand experience,” he says.

This international experience is now applied to delighting guests at The Oyster Box with inspiring menus to suit the palate of every diner, but always with the emphasis on using the freshest seasonal ingredients sourced from local suppliers. Given its location on the edge of the Indian Ocean it is hardly surprising that seafood features strongly on the menus at The Oyster Box with dishes including Pecorino Prawns served with a Bouchard Finlayson cream, pesto tossed rocket and Grana Padano floss. However, Kevin identifies his personal signature dish as ‘Duck à la Peach’, a modern twist on the classic Duck à l’Orange.

It is not just the culinary creativity that delights Kevin about his career as a chef. Asked what is the best aspect of his work he replied, “Having the opportunity to use my abilities and creativity to satisfy my guests - their enjoyment is the perfect return on investment for my originality.”

In addition to the importance of travelling and experiencing different food cultures, Kevin has one further piece of advice for young chefs, “Hard work and dedication will take you to the top.”



Sommets gastronomiques dans les Alpes suisses



Reto Mathis est un chef pour qui la cuisine est avant tout une passion ...

Le tourisme hivernal est né à St Moritz dans la vallée de l'Engadine voici 150 ans, et en janvier cette année, certains des meilleurs chefs se sont retrouvés pour célébrer ce jubilé lors du célèbre Gourmet Festival.

Reto Mathis, Maître Rôtisseur, est non seulement l'un des co-fondateurs du Gourmet Festival, mais il est également propriétaire d'un certain nombre d'établissements gastronomiques situés dans ces lieux véritablement magiques à quelque 2 500 mètres d'altitude. Son restaurant gastronomique La Marmite, le plus haut d'Europe, accueille des célébrités internationales depuis plus de 22 ans. Et si le succès de La Marmite ne lui suffisait pas, Reto Mathis a ouvert voici un an le BAR quatre sur les pistes de Corviglia au-dessus de Saint-Moritz, et il a également repris le légendaire restaurant Cascade de

Saint-Moritz Village. Il a pour philosophie de profiter des choses saines qui rendent heureux. Mais quel est l'homme qui se cache derrière ce parcours extraordinaire ?

Raffinés, branchés, équilibrés, tout en étant exaltants – autant d'attributs qui décrivent Reto Mathis et sa cuisine. Il affirme : « Les produits de grande qualité mariés avec des créations innovantes priment pour moi. Les convives doivent avoir l'impression que je suis constamment à la recherche de nouvelles inspirations, sans pour autant renoncer à l'authenticité. Et bien sûr, un service impeccable fait également partie intégrante de l'expérience gastronomique. Un client ne se sent réellement bienvenu que lorsque tous les éléments sont en parfaite symbiose ».

Dans la cuisine de Reto Mathis, le luxe est

CRÉDIT PHOTOS /
IMAGES BY

Mathis Food Affairs

à l'ordre du jour. Ses spécialités à la truffe et au caviar sont particulièrement réputées et lui ont valu le surnom de « personne la plus folle de la montagne ». Les bons jours, il vend jusqu'à 120 bouteilles du meilleur champagne et 3,5 kg de caviar. Ce dernier est l'un de ses ingrédients de prédilection, comme l'illustre l'une des spécialités de la maison intitulée Carrousel : une entrée composée de foie gras maison, saumon, truffes et, bien évidemment, caviar. La réputation de ses tartes flambées à la truffe noire et de son caviar sur lit d'écrasé de pommes de terre dépasse de loin les frontières suisses.

Les talents culinaires de Reto Mathis coulent véritablement dans ses veines. En 1967, son père, le célèbre gastronome suisse Hartly Mathis, a établi La Marmite en tant que premier restaurant gastronomique de montagne. Reto a repris l'établissement en 1994 et n'a eu de cesse d'améliorer les standards culinaires déjà élevés. La formation de Reto a inclus un rôle d'apprenti chef au Palace Hotel de Lucerne, sous l'œil avisé d'Otto Schlegel et d'Anton Mosimann, avant d'obtenir un diplôme de l'école hôtelière de Lausanne suivi par un passage au Dorchester Hotel de Londres.

Souvent surnommé « le chef préféré de la jet-set de Saint-Moritz », Reto Mathis a l'habitude de recevoir dans son restaurant des invités de marque des quatre coins du monde, chefs de file du monde des affaires ou hommes politiques de haut-rang, mais il garde fermement les pieds sur terre - même à haute altitude. « Je traite tous mes clients avec le même respect ; après tout, 95 % d'entre eux sont des gens ordinaires », confie-t-il.

Renata Cavegn

Chargée de Presse (Suisse)





A gourmet highlight in the Swiss Alps

Reto Mathis is a chef for whom cooking is nothing short of a passion...

It is 150 years since the first tourists came to the Engadine Valley, St Moritz, in Switzerland and in January this year some of the best chefs gathered at the famous Gourmet Festival to celebrate this jubilee.

Reto Mathis, Maître Rôtisseur, is not only a co-founder of the Gourmet Festival, he also owns a number of gastronomic establishments in this truly magical location some 2,500 metres above sea level. La Marmite, Europe's highest altitude gourmet restaurant, has hosted international celebrities for more than 22 years. Not content with the success of La Marmite, just one year ago Reto Mathis opened the quattro BAR at the ski slopes in Corviglia above St. Moritz and took over the

legendary Cascade restaurant in St. Moritz-Village. His concept: enjoy what is healthy and makes you happy! But who is the person behind this extraordinary story?

Refined, trendy, down-to-earth, yet at the same time sexy - these are all attributes of Reto Mathis and his cuisine. His philosophy? "Top-quality products coupled with innovative creations are of prime importance to me. The guest should feel that I am constantly drawing on new inspiration without forfeiting authenticity. Of course, impeccable service is also part of the gastronomic experience - for only when everything is perfect does the guest really feel welcome."

IMAGES BY / CRÉDIT PHOTOS

Mathis Food Affairs

In Reto Mathis's kitchen, luxury is the order of the day. Particularly well-known are his truffle and caviar specialities, which have earned him the nickname of 'the craziest person on the mountain'. On a good day, he sells up to 120 bottles of finest champagne and 3.5 kg of caviar. Caviar is a particular favourite, reflected in one of the specialities of the house - Carousel - a starter platter comprising home-made foie gras, salmon, truffles and, of course, caviar. His flame cakes topped with black truffles and his caviar on potato snow are also renowned far beyond the Swiss borders.

Reto Mathis's culinary skills are, so to speak, in his blood. In 1967, his father, leading Swiss gastronome Hartly Mathis, set up La Marmite as the first mountain restaurant for gourmets. Reto took over the restaurant in 1994 and since then has continually improved the already high standard of cuisine on offer. Reto's own training for the role included an apprenticeship as a chef at the Palace Hotel in Lucerne, under the watchful eye of Otto Schlegel and Anton Mosimann before graduating with a diploma from the Lausanne Hotel School followed by a stint at the Dorchester Hotel in London.

Often dubbed 'The favourite chef of the St. Moritz jet set', Reto Mathis is accustomed to welcoming to his restaurant distinguished guests from all corners of the globe, captains of industry and high-ranking politicians, but the chef himself has his feet planted firmly on the ground - albeit ground at high altitude. "I treat every guest with equal respect; after all, 95 per cent of our guests are ordinary people," he says.

Renata Cavegn

Chargée de Presse (Switzerland)



La vie en mer selon la Chaîne

Un ciel d'azur et des mers calmes. Des destinations exotiques et des itinéraires aux quatre coins du monde. Une cuisine aux sommets et un service impeccable. Bienvenue à bord dans le style de la Chaîne des Rôtisseurs.



Le Bailliage du Grand Miami est fier de son affiliation professionnelle unique avec quatre grandes compagnies de croisières : Holland America Cruises, Norwegian Cruises, Princess Cruises et Yachts of Seabourn. Dans les années 1970, Isak Matinius Skaugen, co-fondateur de Royal Caribbean Cruises, a amené le *Song of Norway* à Miami. Le Bailli Honoraire Charles Monnin a ouvert la porte au secteur des croisières et quelques employés de ces compagnies sont devenus membres de la Chaîne. Aujourd'hui, 40 ans plus tard, nos liens sont plus forts que jamais grâce au Bailli Provincial de la région Southeast Charles Radlauer, Bailli Honoraire du Grand Miami.

Les compagnies de croisières s'affilient à la Chaîne en raison du prestige de notre confrérie, et sont fières des liens établis avec elle. Elles souhaitent découvrir les intérêts culinaires et culturels de nos membres, ainsi que mettre en

valeur les talents artistiques de leur personnel. Ce qu'elles font d'excellente manière !

Le Bailliage du Grand Miami organise des déjeuners lorsque les paquebots sont à quai. Au cours de ces événements, les convives participent généralement à une réception au champagne d'une heure, avant de rejoindre la salle du repas. Les menus composés de plats multiples avec vins coordonnés sont soigneusement sélectionnés, et les résultats spectaculaires : cuisine délectable, service impeccable et présentations étincelantes. D'autres Baillages régionaux des États-Unis ont organisé des événements semblables, planifiés et réalisés à la perfection.

Les compagnies de croisières affiliées à la Chaîne offrent souvent à nos membres ce petit quelque chose en plus. Sur les paquebots de Seabourn et Holland America,

« Les compagnies de croisières s'affilient à la Chaîne en raison du prestige de notre confrérie, et sont fières des liens établis avec elle. Elles souhaitent découvrir les intérêts culinaires et culturels de nos membres, ainsi que mettre en valeur les talents artistiques de leur personnel. Ce qu'elles font d'excellente manière ! »



Pride of America, Norwegian Cruises
© Norwegian Cruise Line



Silver Shadow, Silversea Cruises
Crédit photo : Silversea Cruises

Charles et moi-même avons dégusté des plats au foie gras spécialement créés pour nous, et notre demande d'apporter du vin à bord a été acceptée. Il y a plusieurs années, lors d'une croisière sur le *Princess*, Hal Small (aujourd'hui Bailli Délégué) s'est vu servir un gâteau d'anniversaire aux couleurs de la Chaîne.

Le Maître Hôtelier Lars Kristensen, Directeur du Développement culinaire chez Norwegian Cruises, a organisé notre « équipée à bord du *Getaway* ». Le *Getaway* 2014 est doté d'un toboggan aquatique à cinq niveaux, d'un pont de 400 mètres de long avec vue sur l'océan et d'un Ice Bar. Notre après-midi à bord a été particulièrement remarquable, en présence d'invités de

marque tels qu'une actrice norvégienne de renom et de l'artiste de Miami David LEBO Le Batard, qui a peint les décorations caractéristiques du navire. Lars a fait la surprise à sa femme d'une adhésion à la Chaîne et les invités ont reçu de magnifiques souvenirs. Et lorsque Miami a accueilli la Finale Nationale 2014 du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs aux États-Unis, Lars a organisé à l'intention de nos jeunes Rôtisseurs une visite privée et exhaustive pour découvrir la vie de chef en mer sur le *Norwegian Sky*.

Le Chef Rôtisseur Shawn Candon a été officiellement intronisé alors qu'il travaillait sur le *Royal Princess* en 2013. Charles et moi-même avons navigué à bord du *Royal* et



Royal Princess, Princess Cruises
© Princess Cruises

avons pris place autour de la Table Lumière du Chef, une expérience magique. Le Chef-cuisinier Candon arborait ses décorations et a répondu avec enthousiasme aux questions concernant la Chaîne. Il accompagne actuellement le *Regal Princess*, qui doit rejoindre son nouveau port d'attache dans le sud de la Floride avant d'être baptisé par les acteurs de la série originale « La croisière s'amuse ». Le *Seawalk* du *Regal Princess* sera la première promenade intérieure dotée d'un plancher de verre, s'étirant sur 8 mètres au-delà du bord du pont supérieur et à une hauteur de 40 mètres au-dessus de l'océan.

Silversea Cruises et Crystal Cruises entretiennent des relations de longue date avec le Bailliage de Hillsborough (Californie). Le Bailliage propose des escapades à bord de leurs navires depuis 16 ans ; les plus récentes ont été organisées par Michael Martello, Bailli Provincial Honoraire de la région Pacific Northwest, et Lois Gogol, Bailli de Hillsborough. Ces navires plus petits et plus intimes ont permis l'organisation d'événements merveilleux réservés à la Chaîne, telles que des dégustations de caviar, démonstrations culinaires et participation à des événements à terre en partenariat avec les Baillages du monde entier.

Encourager les relations avec le secteur des croisières est bénéfique pour toutes les parties concernées. Au fil des ans, le Bailliage du Grand Miami a tissé des liens avec de nombreuses personnes du secteur souhaitant rejoindre la Chaîne, et nous nous réjouissons à la perspective de les y accueillir. Comme l'affirme avec élégance la compagnie Yachts of Seabourn : « Certains des moments les plus précieux de la vie se produisent autour de la table, et chaque repas est l'occasion de célébrer quelque chose ». Rejoignez-nous pour une aventure et découvrez les plaisirs de la vie en mer, dans le style de la Chaîne.

Nancy Radlauer

Bailli du Grand Miami

Pour en savoir plus, consultez le site du Bailliage du Grand Miami : www.MiamiChaîne.org



MS Oosterdam, Holland America Line
© Holland America Line



Norwegian Jewel, Norwegian Cruises
© Norwegian Cruise Line



Silversea Cruises
Crédit photo : Silversea Cruises



Crystal Serenity, Crystal Cruises
Photo credit: Crystal Cruises

Life at sea Chaîne-style

Blue skies and calm seas. Exotic locations and world-wide itineraries. Elevated cuisine and dedicated service. Welcome to life at sea *Chaîne des Rôtisseurs* style.

The Bailliage of Greater Miami is proud of its unique professional affiliation with four major cruise lines: Holland America Cruises, Norwegian Cruises, Princess Cruises and Yachts of Seabourn. In the 1970s, Isak Matinius Skaugen, co-founder of Royal Caribbean Cruises, brought his *Song of Norway* to Miami. Bailli Honoraire Charles Monnin opened the door to the cruise industry and a number of cruise line employees became Chaîne members. Now, 40 years later, our collaborations are stronger than ever thanks to Bailli Provincial Southeast Region Charles Radlauer, Bailli Honoraire of Greater Miami.

Cruise lines affiliate with the Chaîne because they understand the prestige of our organisation and are honoured to be affiliated with us, desire to explore our members' culinary and cultural interests, and want to showcase their professionals' artistic talents. And they do so brilliantly!

Greater Miami hosts several luncheons on-board while the

ships are in port. These events typically include a one-hour champagne reception; then guests are escorted to a dining venue. Multi-course, wine-paired menus are meticulously selected and the results are spectacular: delectable cuisine, impeccable service and stellar presentations. Other local Bailliages in the USA have enjoyed similar events, planned and executed to perfection.

Cruise lines with a Chaîne affiliation often provide 'that little something extra' for our members. On Seabourn and Holland America ships, Charles and I received specially-created *foie gras* courses and they accommodated our request to bring wine on-board. Some years ago, Hal Small (now Bailli Délégué) was presented with a birthday cake bearing the Chaîne logo on a Princess sailing.

Maître Hôte Lars Kristensen, Director of Culinary Development for Norwegian Cruises, hosted our "Getaway Aboard the *Getaway*". The 2014 Getaway boasts a five-storey water slide, quarter-mile ocean-front walkway, and



Charles & Nancy Radlauer



Crystal Symphony, Crystal Cruises
Photo credit: Crystal Cruises

“ Cruise lines affiliate with the Chaîne because they understand the prestige of our organisation and are honoured to be affiliated with us, desire to explore our members’ culinary and cultural interests, and want to showcase their professionals’ artistic talents. And they do so brilliantly! ”

Ice Bar. Our afternoon was especially memorable as honoured guests included Miami artist David LEBO Le Batard who painted the ship’s signature graphics, and a noted Norwegian actress. Lars surprised his wife with a Chaîne membership and guests received beautiful commemoratives. And when Miami hosted the 2014 USA National Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition, Lars coordinated an in-depth, private tour of a Chef’s life at sea for our young Rôtisseurs aboard the *Norwegian Sky*.



MS Zuiderdam, Holland America Line
© Holland America Line



Silver Cloud, Silversea Cruises
Photo credit: Silversea Cruises

Chef Rôtisseur Shawn Candon was formally inducted while with the *Royal Princess* in 2013. Charles and I sailed aboard the *Royal* and enjoyed the magical Chef's Table Lumiere. Executive Chef Candon wore his decorations and eagerly responded to enquiries about the Chaîne. He is currently transitioning the sister ship *Regal Princess* to her new home in South Florida where she will be christened by the original cast of the Love Boat show. The *Regal's* Seawalk will feature the first glass-bottom enclosed promenade extending 28 feet beyond the edge of the top deck and 128 feet above the ocean.

Silversea Cruises and Crystal Cruises have had a long-standing relationship with the Bailliage of Hillsborough (California). The Bailliage has offered Chaîne escapes for 16 years on their ships; most recently led by Michael Martello, Bailli Provincial Honoraire Pacific Northwest Region, and Lois Gogol, Bailli of Hillsborough. These smaller, yet intimate ships have provided members with amazing Chaîne-only events on-board, such as caviar

tastings and culinary demonstrations and participation in joint on-shore events with Baillages around the world.

Fostering our relationship with the cruise industry is a win-win for everyone. Over the years Greater Miami has cultivated relationships with many others in the industry whose Chaîne memberships are pending, and we look forward to welcoming them into our Chaîne family. As Yachts of Seabourn elegantly states, "Some of life's most cherished moments occur around the table, and every meal is another opportunity to celebrate." Join us on a Chaîne adventure and discover the pleasures of life at sea, Chaîne-style.

Nancy Radlauer

Bailli of Greater Miami

For additional information: Bailliage de Greater Miami:
www.MiamiChaine.org





Chypre & Malte

Deux îles méditerranéennes prisées ayant des liens avec la Chaîne

Des eaux d'un bleu profond ... des plages secrètes ... un climat de rêve ...
Résultat ? Un parfait cocktail méditerranéen !

LÉGENDES / CAPTIONS

Malte / Malta: Capital city, Valletta / La capitale de La Valette

Malte / Malta: Fishing village of Marsaxlokk / Village de pêcheurs de Marsaxlokk

Chypre / Cyprus: Rock of Aphrodite / Rocher d'Aphrodite

Chypre / Cyprus: Old church in the Troodos Mountains / Ancienne église dans le massif du Troodos

Situées au sein de la Méditerranée, ces îles sont réputées pour leur mélange culturel à la fois captivant et mystérieux, qui s'est développé au fil du temps. Elles possèdent une histoire remarquable et fascinante, qui se retrouve aujourd'hui dans tous les aspects du quotidien. Les eaux environnantes offrent une abondance de fruits de mer et influencent profondément la cuisine, appréciée tant par la population locale que par les touristes.

Parmi les trois îles maltaises, c'est à Gozo plus particulièrement que le temps semble s'être figé. Les charrettes à cheval sont le mode de transport de prédilection dans les paisibles villages, où l'architecture italianisante se juxtapose aux boîtes aux lettres rouges et aux bornes de police bleues typiquement anglaises. La Valette, la magnifique capitale de Malte fondée au XVIIe siècle, s'est convertie avec succès en ville du XXIe siècle. Là où s'élevait jadis l'opéra, on trouve désormais un complexe conçu par l'architecte Renzo Piano comprenant la porte de la ville, le Parlement

et un auditorium en plein air. Une véritable transformation ! Ajoutez à cela sept temples mégalithiques et un site classé au Patrimoine mondial de l'UNESCO, et votre emploi du temps touristique se remplira très rapidement.

Chypre, située au carrefour de trois continents, où l'Orient rencontre l'Occident, possède un attrait magique qui pousse ses visiteurs à y revenir encore et toujours. Des parcours de golf de championnat, des plages accueillantes et des sentiers de montagne époustouflants entourent des hôtels de premier ordre. Le tout dans un climat méditerranéen avec des été chauds et secs et un ensoleillement pratiquement toute l'année. Foulez le sable chaud, sentez les rayons tièdes du soleil en admirant les vues sur le bleu scintillant de la Méditerranée et passez des vacances de rêve à la plage.

Le vaste littoral de Chypre présente une grande variété de plages, allant des petites baies isolées jusqu'aux stations balnéaires

animées, en passant par les étendues sablonneuses et les criques rocheuses - vous n'aurez que l'embarras du choix ! Sports aquatiques et sensations fortes sont également à disposition. Découvrez la magie du monde sous-marin en faisant de la plongée avec masque et tuba ou bouteilles de plongée dans les eaux tièdes et limpides. Grâce au climat clément, on peut pratiquer la planche à voile ou le nautisme tout au long de l'année, tandis que les croisières côtières et la pêche en eau profonde font aussi partie des activités populaires.

La Chaîne possède des Bailliages sur ces deux îles. En 2000, Costas Tseriotis, qui était alors le Directeur général du Four Seasons Hotel, a fondé un Bailliage National à Chypre. Il a été le premier Bailli Délégué, avant de passer les rênes à l'Échanson de l'époque, Victor Papadopoulos, en 2007.

Le Bailliage de Malte a été officiellement créé en avril 1980, en présence du Président de la République et de plusieurs ministres gouvernementaux de haut rang. Le premier Bailli Délégué était Gino Miceli. Le titulaire actuel du poste est le Dr. Joseph Xuereb.



Cyprus & Malta

Two popular Mediterranean island destinations with Chaîne connections

Deep blue sea ... hidden beaches ... to die for climate ... result ... the perfect Mediterranean cocktail

Dotted about in the Mediterranean these islands have been described as being an immensely interesting and intriguing cultural mix developed over time. These islands have a remarkable and fascinating history which permeates every aspect of life there today. The surrounding seas offer up a wealth of seafood which strongly influences the cuisine enjoyed by both visitors and locals.

Of the three Maltese Islands, it is in Gozo in particular where time seems to have stood still. Horses and carts are the transport of choice with quiet villages where Italianate architecture is juxtaposed with English red post boxes and blue police lamps. Malta's stunning 17th century capital, Valletta, has had a 21st-century make-over. Where the city's opera house once stood, now there is a Renzo Piano designed gateway, parliament building and open-air auditorium. Quite a transformation! Add on seven megalithic temples and a UNESCO Heritage site to explore and your time becomes fully booked.

Cyprus, at the crossroads of three continents where East meets West, has that magic pull which brings visitors back again and again. Championship golf courses, inviting beaches, and breathtaking mountain trails surround top class hotels. All set in a backdrop of a Mediterranean climate of hot dry summers with almost year-round clear blue skies and

lots of sunshine. Sink your toes into warm sand, feel the sun warming your skin as you look out on the sparkling blue Mediterranean Sea making for the beach holiday of your dreams.

Cyprus' expansive coastline provides a wide variety of beaches, ranging from secluded bays, to lively resorts, sandy beaches and rocky coves - you'll be spoilt for choice! Water-sports for thrills or an extreme sensation are available. Discover the magic of the underwater world by snorkelling or diving in the warm crystal clear seas. Windsurfing and sailing can be enjoyed all year round, thanks to the climate while coastal cruising and deep-water fishing are also popular.

The Chaîne has Bailliages on both islands. In 2000 Costas Tseriotis, who was at that time General Manager of the Four Seasons Hotel, established a National Bailliage on Cyprus. He became the first Bailli Délégué until handing over the reins to his then Échanson, Victor Papadopoulos, in 2007.

The Bailliage of Malta was officially launched in April 1980 in the presence of The President of the Republic and a number of senior Government Ministers. The first Bailli Délégué was Gino Miceli. The present incumbent is Dr. Joseph Xuereb.

CAPTIONS / LÉGENDES

Cyprus / Chypre : Nissi Beach / Plage de Nissi
Cyprus / Chypre : Church and palm trees in Ayia Napa / Église et palmiers à Ayia Napa
Malta / Malte : Bishop's Palace Street in Vittoriosa / Rue du Palais de l'Évêque à Vittoriosa
Malta / Malte : Citadel of Gozo / Citadelle de Gozo
Cyprus / Chypre : View of Paphos and its great cathedral / Vue de Paphos et sa grande cathédrale





Retour sur les moments forts de 2014

De la 800^{ème} année à la première, aux quatre coins du monde, la Chaîne a célébré plusieurs anniversaires mémorables en 2014.

800^{ème} anniversaire de la naissance de Saint Louis

Un événement unique commémorant Saint Louis, fondateur de la Chaîne, s'est déroulé lors du Grand Chapitre de Tunisie, du 24 au 26 avril. Louis IX est né à Poissy près de Paris le 25 avril 1214. Il a été roi de France de 1226 jusqu'à sa mort à Tunis le 25 août 1270. Pour remercier les artisans qui avaient contribué à la construction de la Sainte-Chapelle, Louis avait ordonné la création de plusieurs guildes professionnelles, parmi lesquelles celle des « Oyeurs » ou rôtisseurs d'oies, ancêtre, comme nous le savons, de la Chaîne des Rôtisseurs.

50^{ème} anniversaire du Bailliage de Hong Kong

En couronnement d'une soirée somptueuse, une pièce montée a été solennellement amenée puis découpée pour célébrer le 50^{ème} anniversaire du Bailliage. Une merveilleuse conclusion à un Chapitre d'anniversaire spectaculaire, et une première pour la région Asie Pacifique : le Bailli Délégué Cassam Gooljarry s'est vu décerner le titre de Commandeur de l'ordre national du Mérite (voir page 106) par le gouvernement français.



Australie / Australia



Israël / Israel



Émirats arabes unis / United Arab Emirates



Tunisie / Tunisia

40ème anniversaire du Bailliage de Thaïlande

Le Bailliage a eu l'honneur de recevoir le Président Yam Atallah en tant qu'invité d'honneur du Grand Chapitre de mars pour célébrer son 40ème anniversaire.

25ème anniversaire du Bailliage des Bermudes

Un quart de siècle de croissance a été célébré le 17 mai à Hamilton. Parti d'un petit groupe d'aficionados gastronomes et comptant désormais plus de 150 membres, le Bailliage est passé de l'état de ramification du Bailliage des États-Unis à celui de l'un des chapitres nationaux parmi les plus prospères de la Confrérie.

20ème anniversaire du Bailliage de Turquie

Plus de 250 membres et invités se sont réunis à Istanbul le 31 mai pour célébrer cet anniversaire. Marie Jones, Vice-Présidente Internationale et représentante désignée du Président Yam Atallah, nous avait fait l'honneur de sa présence pour cette occasion mémorable.

Le dernier en date des Baillis Délégués de 2014

En juin, Harold 'Hal' Small a entamé un mandat de trois ans au poste de Bailli Délégué des États-Unis, fort de 24 années de service pour étayer sa vision et ses objectifs, parmi lesquels, s'assurer que la Chaîne soit « plus à même d'attirer des membres plus jeunes : la prochaine génération d'amateurs de bonne chère et de gastronomes ».

Le plus jeune Bailliage de 2014

Nouvellement créé, le Bailliage des Émirats arabes unis a occupé les devants de la scène le 7 juin à Abu Dhabi

lorsque le groupe composé des anciens Bailliages Nationaux d'Abu Dhabi, d'Al Ain et de Dubaï a organisé un déjeuner estival inaugural.

Sa Sainteté le pape François devient membre honoraire de la Chaîne en 2014

Au cours de la visite en Jordanie du Souverain Pontife, le Bailli Délégué Said Sawalha a remis un ruban couleur blanc pur de la Chaîne à Sa Sainteté le pape François, pour célébrer sa foi, sa sainteté, son humilité et sa piété.

Pour lire le compte-rendu exhaustif des événements mentionnés ici, veuillez consulter :

www.chainedesrotisseurs.com/news_online/index.php

[*Réf Hong Kong : L'ordre national du Mérite est un ordre national décerné par le Président de la République Française (il compte environ 2 500 membres). Il a été institué en 1963 par le Président Charles de Gaulle.]

Ordre Mondial

Les membres de l'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs dans le monde entier, notamment en Suisse, en Turquie et aux Philippines pour ne nommer que trois des groupes particulièrement actifs, ont continué à participer à des dîners, des dégustations, des conférences et des événements mettant l'accent sur les vins et les boissons artisanales. Leur alliance avec des mets appropriés est une activité régulière aux Philippines, où le Bailliage de Manille organise ponctuellement une série de dîners autour des vins, intitulée « Wine Classics ».



Allemagne / Germany



Hong Kong



Malaisie / Malaysia



Chine / China



Turquie / Turkey



Thailand / Thaïlande

Countdown of 2014 milestones

From 800 years to just one, and all around the world, the Chaîne celebrated many memorable anniversaries in 2014.

800 years ago

A unique event, commemorating St Louis, founder of the Chaîne, was held at the Tunisian Grand Chapitre from April 24 to 26. Louis IX was born at Poissy near Paris on April 25, 1214. He reigned as King of France from 1226 until his death in Tunis on August 25, 1270. Wishing to thank the trades which had contributed to the construction of the Sainte Chapelle, Louis ordered the establishment of several professional guilds, one of which was the 'Oyeurs' or goose roasters from which, of course, the Chaîne traces its origins.

50 years Bailliage of Hong Kong

To conclude an evening full of pomp and ceremony, a five-tiered cake was wheeled out for a cake-cutting ceremony to celebrate the Bailliage's 50-year Anniversary. It was a fabulous conclusion to a spectacular Anniversary Chapitre, with a first for the Asia Pacific region: Bailli Délégué Cassam Gooljarry was promoted to be a Commandeur in the French 'National Order of Merit'.* [See p110 for explanation]



United Arab Emirates / Émirats arabes unis



Taiwan / Taïwan





USA / États-Unis

40 years Bailliage of Thailand

The Bailliage was honoured to welcome President Yam Atallah as guest of honour at its Grand Chapitre in March to celebrate its 40-year anniversary.

25 years Bailliage of Bermuda

A quarter century of growth was celebrated on May 17 in Hamilton. Originally a small group of dining aficionados, now 150 plus membership, this Bailliage has moved from being an offshoot of the Bailliage of USA to one of the most successful national Bailliaiges in the Chaîne.

20 years Bailliage of Turkey

Over 250 members and guests gathered in Istanbul on May 31 to celebrate this anniversary, which was most honoured by the presence of International Vice-President, Marie Jones, who was the appointed representative of President Yam Atallah for this memorable occasion.

2014 The newest Bailli Délégué

In June, Harold 'Hal' Small began a three-year term as Bailli Délégué of the USA with 24 years of service to inform his vision and purpose, crucial to which is to make the Chaîne "more relevant to attract younger members, the next generation of diners and gastronomes."

2014 The youngest Bailliage

The recently-created Bailliage of United Arab Emirates took the stage in Abu Dhabi on June 7 when the group from the

former National Bailliaiges of Abu Dhabi, Al Ain and Dubai enjoyed an inaugural summer lunch.

2014 Pope Francis is made an honorary member of the Chaîne

During his visit to Jordan in May, Bailli Délégué Said Sawalha presented His Holiness Pope Francis with a pure white Chaîne ribbon, acknowledging his faith, sanctity, humility and devotion.

For the in-depth report of the events mentioned visit www.chainedesrotisseurs.com/news_online/index.php

[* Re: Hong Kong: The National Order of Merit is an Order of State with membership (about 2,500 members) awarded by the President of the French Republic. It was founded in 1963 by President Charles de Gaulle.]

Ordre Mondial

The members of the Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs around the world, in Switzerland, Turkey, and the Philippines to name but three active groups have continued to enjoy dinners, tastings, meetings and events focusing on wine and crafted beverages. Pairing them with appropriate courses is a regular activity in the Philippines where the Bailliage of Manila maintains its series of 'Wine Classics' dining events.



Bermuda / Bermudes



Thailand / Thaïlande



Finland / Finlande



Oman / Sultanat d'Oman



Norway / Norvège

Baillis Délégués

Afrique du Sud / South Africa (1981)

François FERREIRA
Email: francois@francoisferreira.com

Allemagne / Germany (1958)

Klaus TRITSCHLER
Email: mail@chaine.de

Antilles Néerlandaises / Netherlands Antilles (1987)

Nicolaus CORNELISSE
Email: nicocornelisse@yahoo.com

Arabie Saoudite / Saudi Arabia (1981)

Zaher AL MUNAJJED
Email: zmunajjed@hotmail.com

Australie / Australia (1977)

Norm HARRISON
Email: palltec@bigpond.net.au

Autriche / Austria (1968)

Herbert STEINER
Email: herbert.steiner@chaine.at

Bahreïn / Bahrain (1978)

Khalid ALMOAYED
Email: khalid@almoayed.com

Belgique / Belgium (1952)

Albert HANKENNE
Email:
a.hankenne-lawyers@belgium-mail.com

Bermudes / Bermuda (2002)

Josee ROY-FRONCIONI
Email: joseeroyfroncioni@logic.bm

Brunei (1990)

Colin ONG YEE CHENG
Email: onlegal@brunet.bn

Cambodge / Cambodia (2010)

Peter BRONGERS
Email: peter.brongers@gmail.com

Cameroun / Cameroon (1952)

Janakiraman RAVIKUMAR
Email: nakira@nakira.net

Canada (1961)

David TÉTRAULT
Email: drtetrault@gmail.com

Chine / China (1985)

Vlad REYES
Email: vlad.reyes@hilton.com

Chypre / Cyprus (2000)

Victor PAPADOPOULOS
Email: la.maison.du.vin@cytanet.com.cy

Colombie / Colombia (1982)

Fernando ESPANA
Email: fespana@hotmail.com

Corée / Korea (1978)

Bernhard BRENDER
Email: bernhard.brender@hilton.com

Costa Rica (2005)

Alain TAULÈRE
Email: alaintaulere@hotmail.com

Côte d'Ivoire (1974)

Serge ROUX
Email: serge@maitreroux.com

Danemark / Denmark (1956)

Bent KNIE-ANDERSEN
Email: knie-andersen@mail.dk

Égypte / Egypt (1978)

Yves PHARES
Email: yves.phares@gargour.com

Émirats Arabes Unis / United Arab Emirates (2014)

Ian FAIRSERVICE
Email: fairservice@motivate.ae

Équateur / Ecuador (2010)

Carlos EISER PEREZ
Email: carloseiser@yahoo.com

Espagne / Spain (1963)

Amable PRIETO MONTERO
Email:
amableprietochainespain@gmail.com

États-Unis d'Amérique / USA (1960)

Harold SMALL
Email: hss@halsmall.com

Finlande / Finland (1963)

Juha OJAMO
Email: juha.ojamo@phnet.fi

France (1950)

Marie SAUCE
Email: sauce.marie@gmail.com

Grande-Bretagne / Great Britain (1959)

Philip EVINS
Email: bd@chaine.co.uk

Grèce / Greece (1966)

Anastase KIOULPAPAS
Email: xenex@xenex.gr

Guadeloupe (1970)

Richard CHAVILLE
Email: richard.chaville@wanadoo.fr

Guyane / French Guiana 1990)

Georges NOUH-CHAÏA
Email: gnch70@hotmail.fr

Hong Kong (1964)

Cassam GOOLJARRY
Email: csgooljarry@yahoo.com

Hongrie / Hungary (1990)

Iván NOVAK
Email: bd@chaine.hu

Inde / India (2008)

Anja MATYSIK-KROLL
Email: chaineindia@yahoo.com

Indonésie / Indonesia (1980)

Firdaus SIDDIK
Email: fasiddik@gmail.com

Israël / Israel (1970)

Tal GAL-COHEN
Email: eshkolot@bezeqint.net

Italie / Italy (1954)

Roberto ZANGHI
Email: zanghiro@tin.it

Japon / Japan (1985)

Saihei MAKINAMI
Email: chaine@gtdi.co.jp

Jordanie / Jordan (1996)

Said SAWALHA
Email: chaine-des-rotisseurs.jo@
theregencyhotel.com

Kenya (1993)

Shabnam NAYER (Bailli of Mombasa)
Email: shabnamnayer@hotmail.com

Koweït / Kuwait (1982)

Mohamed NAJIA
Email: chaineq8@hotmail.com

Liban / Lebanon (1995)

Arlette MABARDI
Email: mabardi@inco.com.lb

Liechtenstein (1996)

Daniel JÄGGI
Email: info@interlingua.li

Lituanie / Lithuania (2006)

Romualdas ZAKAREVICIUS
Email: stikliai@relaischateaux.com

Luxembourg (1969)

Francis SANDT
Email: sandt@pt.lu

Macao / Macau (2005)

Donald HALL
Email: dhall@chainemacau.com

Malaisie / Malaysia (1977)

Jagjit Singh SAMBHI
Email: secretariat@mychaine.org

Malte / Malta (1982)

Joseph XUEREB
Email: drjxuerEB@gmail.com

Mexique / Mexico (1967)

Carlos ROBLES-GIL
Email:
carlosrg@ensambladosdemadera.net

Namibie / Namibia (2012)

Roland LÖSCH
Email: chaine@afol.com.na

**Nouvelle-Zélande /
New Zealand (1988)**

Peter BESSELING
Email: p.besseling@xtra.co.nz

Norvège / Norway (1968)

Rolf BRAEND
Email: rolf.braend@horwath.no

Ouganda / Uganda (2009)

Stephan DUYCK
Email: stephan@qualitycuts.net

Pays-Bas / Netherlands (1954)

Gerrit DE KIEWIT
Email: dekiewit@telenet.be

Philippines (1973)

Michel LHUILLIER
Email: mjl@mlhuillier.com

Pologne / Poland (2009)

Ksawery WYROZEMSKI
(Chargé de Missions)
Email: ksgwery-w@yahoo.com

Portugal (1978)

Anibal SOARES
Email: portugal@chainept.org

**Principauté de Monaco /
Monaco (1953)**

Gérard CANARIE
Email: gerard@fiduciel.com

Roumanie / Romania (2010)

Octavian FAGARAS
Email: dr_fagaras@yahoo.de

Russie / Russia (2001)

Henri EVERAARS
Email: henrieveraars@gmail.com

Singapour / Singapore (1975)

Mervyn FONG
Email: fongmervyn@hotmail.com

**Saint-Martin / Sint Maarten
(2014)**

Marcel GUMBS
Email: mgc@caribserve.net

Slovénie / Slovenia (2006)

Tomaž RAVNIKAR
Email: info@chaine.si

Sri Lanka (1993)

Nigel AUSTIN
Email: nigel.austin@nisol.lk

Suède / Sweden (1959)

Carl WACHTMEISTER
Email: carl.wachtmeister@valinge.se

Suisse / Switzerland (1951)

René KAMBER
Email: renekamber@bluewin.ch

Sultanat d'Oman / Oman

Robert WEENER
Email: omanbailliage@gmail.com

Taiwan (1977)

Paul WYSS
Email: bailli@chaine.tw

Thaïlande / Thailand (1974)

Alan KAM
Email: alank@libertasth.com

Tunisie / Tunisia (2009)

Ezzedine CHAIEB
Email: ezchaieb@yahoo.fr

Turquie / Turkey (1994)

Mohamed HAMMAM
Email: mhammam@hitcotrading.com

Venezuela (1978)

Wolfgang ENCKE
Email: hotelcrillon@cantv.net





Nous avons participé à des événements fabuleux au cours de l'année 2014 ...

We have enjoyed many fabulous events throughout 2014...

... dans l'attente de vivre davantage d'occasions mémorables et de partager la camaraderie dans notre grande Confrérie en 2015 !

...here's to even more camaraderie and memorable occasions in our wonderful Confrérie for 2015!

chaîne revue 2014

